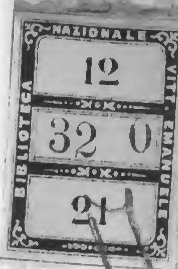
DIZIONARIO DI AGRICOLTURA, NEL QUALE SI CONTIENE LA COLTURA, E...

Ignazio Ronconi




NAZIONALE
12
32 0
21
BIBLIOTECA
VITT. EMANUELE

NAZIONALE
55
9 A
12
BIBLIOTECA
VITT. EMANUELE
ROMA

DIZIONARIO
DI
AGRICOLTURA,

Nel quale si contiene la coltura, e conservazione de' diversi prodotti riguardanti le terre seminative, i prati, i boschi, le vigne, ed i giardini.

Come pure,

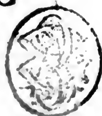
Il governo de' bestiami, de' colombi, de polli, dell' api, de bachi da seta, le loro malattie, ed i loro respettivi rimedj, e ciò che appartiene alle diverse fabbriche di campagna con molte altre interessanti notizie.

TOMO I.

DA SICURE OSSERVAZIONI RACCOLTO

DA IGNAZIO RONCONI FIORENTINO

Conte del S. R. Imperio, membro dell' Illustre Accademia dei Georgofili di Firenze; dell' Accademia Georgica di Padova ec.





IN VENEZIA, MDCCLXXI.

PER FRANCESCO SANSONI

Con Licenza de' Superiori, e Privilegio.

ALLA CELEBERRIMA
ED ILLUSTRISSIMA ACCADEMIA
DE' GEORGOFILI
DELLA CITTA' DI FIRENZE

IGNAZIO RONCONI.

NEl corſo di diverſi anni, ne' quali trattenuto mi hanno lontano da codeſta amatiſſima mia Patria, le mie faſtidioſe occupazioni, ho vo-
uto impiegare le ore tutte di libertà nel-
o ſtudio dell' Agricoltura, che fu ſem-
re il principal mio genio, ed impegno.
Datomi pertanto all' aſſunto di com-
ilarne un Dizionario ad uſo particolar-
ente della noſtra Toſcana, e dell' Ita-
a, ho in prima sfiorato gli Autori tut-
e che delle varie maniere di coltivar le
erre ne diverſi Climi dell' Europa han-
o trattato, e da i lumi ſomminiſtrati-
ii da loro, e dalle oſſervazioni mie pro-
rie animato, ho potuto ridurre queſta
ia fatica al ſuo fine, e renderla di
ubblica ragione.

Nel conſegnarla dunque alle ſtampe
o reputato un preciſo dovere di buon

Cittadino consecrarla a Voi, Celeberrimi, ed Illustrissimi Accademici, le di cui meditazioni agli avanzamenti soltanto delle Agrarie ricchezze son destinate, sotto i gloriosi, e possentissimi Auspici d'un Sovrano gran conoscitore del pregio intriseco delle Arti, e distintamente di questa, che così vantaggiosamente confluisce al comodo de' Sudditi, ed all' opulenza degli Stati.

Beata può dirsi a gran ragione la Toscana per l'acquisto fatto d'un Principe, che vero Padre de' suoi Popoli, a null' altro rivolge i suoi pensamenti che all' accrescimento della felicità pubblica, e ad arrichire i proprj Stati degli effetti generosi della Real Sua Clemenza, particolarmente nelle vaste Maremme delle Provincie Sanese, e Grossettana, che più dell' altre parti avevano provato le ingiurie funeste de' tempi.

Degnatevi pertanto, Celeberrimi ed Illustrissimi Signori Accademici, d'accettare con l'usata Vostra gentilezza questa, qualunque siasi, offerta del mio rispetto, e divozione, e datemi coraggio col gradimento Vostro di proseguire i miei Studi in vantaggio pubblico, e distintamente della nostra fortunatissima Patria.

Di Venezia 28. Giugno 1771.

PRE-

PREFAZIONE.



Sia per supplire a' proprj bisogni, o per più facilmente procurarsi agiatezze e comodi, o per mantenere il lusso, o per soddisfare l'avido genio d' accumular danaro, domina in quasi tutti il desiderio di aumentare le proprie sostanze, ed a questo fine quali mezzi non si tentano, quali strade non si battono? Lusingati da incerti progressi, andiamo ad incontrar la morte fra l'armi; non intimoriti da' pericoli del mare, espongbiamo la nostra vita all' instabilità dell'onde; resi insensibili a' disprezzi di persone gonfie dell' aura favorevole di lor fortuna, siamo ad essi continuamente intorno, perchè speriamo per mezzo loro di avanzare o nel politico, o nell' economico, non considerando il duro peso della continua schiavitù a cui ci obbligano simili posti; e intanto che si procurano questi mezzi, ne' quali ci troviamo spesse volte ingannati, trascurasi il più facile, il più sicuro, ed il più giusto, qual' è l' Agricoltura. La terra vera donatrice d' abbondanza, e di ricchezze, lavorata che sia, non ricusa di generosamente ricompensare le nostre fatiche, e render paghi i nostri desiderj. In quest' esercizio ritrovasi la pace, il riposo, la contentez-

za, e di giorno in giorno con incredibil piacere si vedono crescere quei prodotti, che sono la sorgente di nostre ricchezze. Antica altresì, e nobilissima è l'Agricoltura, esercitata da tant' illustri soggetti onor dell'istorie, e però non isconvenevole a qualunque grado di persone. Che se dalle loro tombe sorgessero uno Scipione il grande, un Diocleziano Imperatore, i quali per attendere all'Agricoltura abbandonarono l'Imperio, quali esclamazioni, quali invettive non farebbero a' nostri tempi, vedendola vilipesa sin presso i più rozzi uomini che si ritrovino?

Ma quali ragioni vo io cercando per esaltare l'Agricoltura, mentre parlo agli amatori di essa, a comodo de' quali è diretta quest' Opera frutto di quell' ozio ritrovato lontano da' miei affari, per passare il quale occupandomi in leggere libri d'Agricoltura, uno me ne capitò Stampato a Parigi nel 1736. *a forma di dizionario, intitolato* l'Agronome *ec. Sperai a prima vista con un tal libro poter soddisfare il genio mio verso quest' arte, ma l'essere stato fatto dall' Autore per la Francia, e perciò in molte cose non adattabile all' uso, e clima nostro, e il ritrovarlo in molte, e molte, o in tutto, o in parte mancante, mi fece ben tosto comprendere quanto limitati fossero quei lumi che da esso ricavar si potevano. Volli non ostante render pago il mio*

desiderio, e a tale oggetto presi come per ordicura di questa tela tutto ciò che giudicai opportuno; e quindi riscontrando i migliori Autori che di quest' arte hanno scritto, raccolsi i diversi loro precetti non solo per ciò che riguarda la sementa delle terre, la coltivazione de' prati, e vigne, la piantagione degli alberi, ma pure il governo del bestiame, le loro malattie, e i rimedj, senza tralasciare le diverse fabbriche di campagna, e la lor situazione, e quello ancora che serve d'adornamento ne' giardini, oltre molte altre necessarie notizie, di esse formando tutto questo Libro, che non chiamerò nè opera mia, nè ammasso dell'altrui fatiche, lasciandone libero il giudizio al benigno mio Leggitore.

Siccome i colombi, i polli, le api, e i bachi da seta sono una parte delle occupazioni d' un agricoltore, così di questi ancora ho bastantemente parlato. Secondo la maggiore o minore importanza delle materie, mi sono più o meno esteso nel trattarne, avendo avute più di tutte in mira quelle, che formano l'oggetto principale dell' Agricoltura, e perciò ho lungamente ragionato de' grani, e delle biade, e della loro conservazione, de' boschi, della vite, e della maniera di fare i differenti vini, e simili; ho inoltre procurato d' unire quel più che ho potuto sotto diverse generali parole, come agrumi, bia-

da, bestiame, lavori, terra, ed altre, onde più facilmente trovare, ed apprender si possano varie principali regole dell' Agricoltura.

A solo oggetto di trovar rimedj alle diverse malattie delle bestie, e d' informare delle loro medicinali virtù quegli Agricoltori che alla campagna si ritrovano lontani da' professori, ho poste alcune erbe non appartenenti alla cultura del campo, o del giardino; ma non per questo mi sono creduto nella necessità di parlar di tutte; ne stimo dover temere una critica per averne tralasciate molte; mentre ho avuto puramente in idea di formare un Dizionario giovevole agli Agricoltori, e non già un Orto Bottanico. Se ho parlato di tutto quello che serve di vaghezza ne' giardini, e d' altre materie che tendono solo a render maestoso, e piacevole il soggiorno della campagna, ho giudicato ciò non isconvenire, sembrandomi potersi giustamente accordare ad un comodo Agricoltore qualche, onesto sollievo dalle rurali applicazioni. Ho in fine aggiunta una tavola per dimostrare la relazione che hanno le misure delle principali Città, e luoghi dell' Italia con il Piede Reale Parigino, essendomi di questo servito in tutte le occasioni di determinare una qualche misura: come pure un indice di diverse malattie ec. con i nomi di quegli articoli, ove ne ho parlato,

lato, e che possono servire d'opportuno rimedio.

Avrei di buona voglia riportato il Seminatore, e altre macchine che si ritrovano nella tanto stimabile Opera della cultura delle Terre di M. du Hamel, se la necessità d'accompagnare la spiegazione con le figure non avesse resa la presente raccolta sempre più voluminosa, e per conseguenza troppo aliena da quella ristrettezza che ho cercato di mantenere, perchè restar non dovesse sopra i tavolini dimenticata, ma facilmente trasportar si potesse nel passeggiare la campagna, e trovarsela comoda in qualunque occorrenza; oltre di che mi ha indotto ancora a tralasciarle il non vederne far uso nella nostra Italia, alla quale mi sono, come dicea, studiato di adattare questo mio lavoro, onde alle occorrenze ho pur fatte quelle distinzioni che ricercano i differenti climi di essa. Non ho però mancato di riportare a luogo a luogo i sentimenti del già citato M. du Hamel, e di dare alle parole Grano, *e* Lavori *un succinto ragguaglio della coltura di lui.*

Lode finalmente non addimanderò al cortese mio Lettore per le materie che quì si troveranno trattate; questa giustamente appartiene ad altri Autori che mi han preceduto, e se biasmo si merita la distribuzione, e dicitura (benchè per varj termini adattati all'

uso

uso de' contadini spero non dover io incontrare taccia alcuna) questa, il confesso, è tutta mia. Solo avvertirò d' avere io intrapreso questo lavoro per pura mia instruzione, e diletto, e che alle persuasive di qualche amico mi sono di mal animo indotto a darlo alla luce, conoscendo io quanto dalla professione di lettere mi sia lontano, e rincrescendomi ancora di non aver avuto il comodo, e tempo di prima provare, e verificare molte cose che vi si contengono, delle quali non sono totalmente persuaso. E' benvero, che se mi venga accordato d'aver io con questa, benchè mal fatta raccolta, reso il solo vantaggio agli Agricoltori di ritrovare in ristretto uniti i diversi precetti d' Agricoltura sparsi in molti Autori, senza la spesa, e gl' incomodi di provvedere, e leggere tanti libri, sarò bastantemente pago, e contento; nè farò più altre parole in mia difesa.

LA



LA COLTIVAZIONE ITALIANA

O S I A

DIZIONARIO D' AGRICOLTURA.

A



ABBARCARE. Diceſi dell' ammaſſare il grano, o altre biade ancor nella paglia, formando le barche, ovvero biche tonde, ſode, e ben ſerrate, con porre la parte della legatura de' faſtelli al di fuori, e le ſpighe al di dentro della barca, per difenderle dall' acqua, o altra umidità, affinchè il grano ſtagionandoviſi bene, venga più tirato, e perfetto. Nè ſi pratichi giammai il peſſimo uſo d' alcuni paeſi, dove in vece di far le biche tonde, mettono i faſtelli ritti con le ſpighe volte all' insù in modo che quelle d' un faſtello s' incro-

crocino con quelle dell' altro, e seguitando ad appoggiare sempre per ritto un fastello all'altro, formano barche di figura molto lunga, con le spighe esposte a tutte le intemperie dell' aria poichè il granello perde la sua natural chiarezza, e lustro; e la paglia non si conserva bianca.

ABETAIA. Luogo dove sono piantati molti abeti *Vedi ABETO*.

ABETO. Albero resinoso, alto assai, diritto, e poco nodoso, che cresce nelle montagne, e luoghi freddi, i di cui rami pur diritti, e lunghi, gettano de' piccoli ramicelli in forma di croce, dove sono le sue foglie, lunghe, strette, dure, e pungenti; distribuite a guisa di denti di pettine, e sempre verdi, le quali nel mese di Maggio, e di Giugno vengono gittate a terra dalle nuove, che ad esse succedono. La scorza dell' Abeto è bianchiccia; i frutti, che vengono a scaglia come le pine, e che per lo più contengono due semi per scaglia, sono astringenti, e se ne fa uso esternamente nelle infiammazioni, contro i porri, e per i calli de' piedi. Il legname è asciutto e leggiero, e s' adopra in molti lavori, purchè non sia coperto, o fermato con gesso: si vendono ancora le abetelle, o siano fusti interi, per stili da fabbriche, alberi da nave ecc. La spezie d' olio che getta quando è giovane, è detergente, e molto buono per le ferite fresche della testa: un' oncia del balsamo che si fa di esso, preso per bocca, provoca l'orina, toglie gli umori biliosi, purga i reni, guarisce l' ulcere, e caccia fuori la renella. Getta inoltre un' altra resina più consistente, della quale se ne fa la pece.

Per tirar su degli Abeti si sparge irregolarmente il seme al Mese d' Ottobre in luogo ombro-

bro-

broſo ove ſiano degli alberi all' intorno, ſenza farvi cos' alcuna finchè non ſono alti quattro in cinque piedi; allora ſi trapiantano al ſuo poſto in terreno non umido, e in formelle cubiche di piedi quattro, oſſervando che l' Abeto patiſce a guaſtarli la retta. *Vedi* *PECEA*, albero molto ſimile all' Abeto.

ABROSTINO. Spezie d' uva roſſa in principio, e nera quand' è matura, di granelli piccoli, che ſerve per conciare il vino, dandogli forza, e colore: ſe ne trova del bianco, che fa il medeſimo effetto al vino bianco. S' adopra per vini graſſi, e deboli, come ſono per lo più quelli di piano, e ſpicciolato nelle botti, e bollito gli tira, e coloriſce, ma fa meglio meſſo nel vino.

ABROTANO. Pianta ſempre verde, della quale v' è maſchio, e femmina, fioriſce in luglio, e fa i fiori, ed il ſeme ſimile all' aſſenzio, ma più amaro, e ſi mette nel vino come l' aſſenzio. La bollitura d' abrotano in bevanda facilita i meſtrui, il ſeme bevuto con acqua tiepida giova agli aſmatici, a chi patiſce ritenzione d' orina; ſcioglie le oppilazioni del fegato, e della milza.

ACACIA. Albero da formar ſalvatico, che viene dall' America, ſi moltiplica dal ſeme; creſce preſto; butta molto legname che dà ombra; il ſuo fiore è di buon odore, ma di poca durata. Da qualche tempo in qua, ſiccome la foglia dell' Acacia non è d' un bel verde, per i giardini ſi perferiſcono i marroni d' India.

ACERO. Ve n' è di due qualità, cioè il bianco, che è il più ordinario, di legno bianco, facile a lavorarſi; ed il colorito, detto anche riccio, è di legno aſſai duro, e colorito, del quale fanno grand' uſo gli armajuoli per l' incaſſature

re

te d'ogni ſorta d'armi, tirandogli fuori il colore con l'acqua forte. Creſce ne' boſchi, e luoghi ombroſi, e molti ſe ne trovano nelle Alpi di Toſcana; ama le terre graſſe, e umide; getta molti rami, ma poca verzura; ha le foglie larghe, e un poco appuntate, con i fiori in forma di roſa, ma di color verde, e i frutti ſono aſtringenti. Volendone moltiplicare ſi pongono i ſemi nel ſemenzario, dove creſcon preſto, e ſi trapiantano quando ſono all'altezza d'un piede fino ai dodici, e queſti ſono più ſtimati per eſſer domeſtici. Nel Canadà eſce dall'aceto un liquore dolce, che quando è ſvaporato, reſta un zucchero ſcuro con il ſapore dello zucchero ordinario.

ACETO. Liquore acido, che ſi cava dal vino, o piuttoſto il vino iſteſſo, quando ſciolto il ſuo tartaro per una ſeconda fermentazione, eſalato lo ſpirito ſottile, reſtando l'altra parte groſſa, e terrea, diviene aceto, coſa che accade preſto ponendo il vino in luogo caldo. L'aceto ſi fa gettando il vino patito (non intendendo parlare del infracidito, che conviene vendere a chi lo ſtilla per farne acquavite) ſopra le vinaccie ſgocciolate, e inforzate, come pure tenendo il vino in botte di ſalcio roſſo, o di ginepro, o mettendo un pezzo di ginepro in una botte mezzo piena, che lo rende forte. Si può fare l'aceto in due piedi, meſcolando della crema di tartaro con della fondata d'aceto, e verſandovi ſopra dell'acqua. Ma ſe d'una botte di vino cattivo volete fare un buon aceto, ſoſpendetevi dentro un involto di tartaro crudo ſpolverizzato ſottilmente, inzuppato in olio di vitriuolo, e di tempo in tempo ſmovete l'involto. Un ottimo, e perfetto accetto ſi fa ancora con cavare dal tino del moſto d'uva bianca buona, e porlo in

una

una caldaja sopra il fuco, indi prendere delle mele cotogne, sbucciarle, grattarle, e gettarle nella caldaja, che dovrà bollire tre in quattro ore, schiumandola continuamente: lasciatolo raffreddare si versa ogni cosa in un bariletto vuoto; l'anno dopo si troverà un aceto di straordinaria bontà. Per fare dell'aceto secco da portare in una scatola, prendete delle ciliegie salvatiche quando cominciano a maturarsi, dei grappoli d'agresto grosso, e delle ghiande salvatiche prima che maturino; pestate tutto insieme, e poi incorporato con del più forte aceto che trovar si possa, formatene una pasta, che metterete a seccare al Sole. Questa potrà portarsi in scatole, e volendo servirsene si fa stemperare nel vino, che diviene un buon aceto.

L'aceto è penetrante, estenuante, e astringente: è buono contro le punture degli animali; mirabile per qualunque scottatura, poichè bagnando prontamente la parte offesa, non alza nè pure vescica: preso internamente resiste alla corruzione, e al veleno, raffrena il singhiozzo, e lo starnuto. Il fumo d'aceto arresta il sangue nell'emorogie dal naso; applicato, e tirato su per il naso è buono per l'affezioni sonnifere; il suo odore toglie la sincope: è contrario però agl'ipocondrici, a'malinconici, e a'gottosi.

ACETO ROSATO. Prendete delle grosse boccie di rose rosse di pruno, tagliate la parte bianca coperta dal calicetto, e fate seccare al Sole le punte rosse; ponete una libbra di queste rose così secche in un fiasco di vetro con otto libbre di buon aceto, turatelo, ed esponetelo al Sole per tre settimane in circa, indi colato, e spremute le rose, riversate il liquore nel medesimo fiasco, che esporrete, per altrettanto tempo al Sole, e di nuovo colato potrete serbarlo, essen-

essendo buono per condimenti, e per rimedj.

ACETOSA. Erba d'orto di diverse spezie; le più conosciute sono, la lunga con le foglie bislunghe, che terminano in punta, d' un verde lucente, della quale se n' adopra nelle cucine; la tonda, le cui foglie sono d'un verde pallido, le barbe minute, e i rami serpeggianti; la galla, ch'e di foglie bionde, ed ha meno acido dell'altre. L'acetosa si semina in marzo in un terreno ben lavorato; dopo nata si sarchia, s'annaffia molto, e se ne raccoglie il seme in luglio: si può moltiplicare ancora con getti staccati dalle piante vecchie sul principio dell'autunno, o della primavera. Si lavora la terra dov'è l'acetosa almeno tre volte l'anno, e all'ultimo lavoro, che è al cominciar de' ghiacci, dopo tosata in tondo si ricopre di concio.

Le foglie di questa pianta pestate, ben mescolate con sugna vecchia, e messe in una foglia di cavolo sotto la cenere fanno un buon impiastro per tutti i tumori frigidi: poste nell'aceto, e mangiate la mattina a digiuno sono un preservativo contro la peste. La decorazione d'acetosa in bevanda è buona contro i morsi de' cani arrabbiati, con lavarne di essa la ferita, e coprirla con delle foglie, continuando la bevanda fino a che la morsicatura sia guarita. Le barbe sono apritive, e danno all'acqua un color rosso.

ACETOSELLA. Erba detta da' contadini *alleluja*, la di cui decozione è buona al mal di fegato riscaldato. Ha tutte le qualità, e sapore dell'Acetosa.

ACHILLEA. Pianta che cresce ne' luoghi incolti, e secchi, gettando molti rami alti circa un piede, circondati da foglie tagliate, minute, e simili ad una penna d'uccello; in cima al gambo produce un' ombrello rotondo con fiori bian-

bianchi, porporini, e color d'oro. E astringente, e amara: s'adopra nell'emorogie si del naso, che del corpo, della matrice, nello spurgo di sangue e nelle moroidi, ordinandosene il sugo da tre once fino sei.

ACQUERELLO, o MEZZO VINO. Quest' è acqua passata sopra le vinaccie delluva, e che è più o meno buono secondo che v'è più o meno vino. Per farlo bene si getta la quantità d' acqua che si crede necessaria nel tino subito cavato il vino, e vi si lascia stare qualche tempo, perchè s'impregni degli spiriti vinosi, e fino a che si faccia una sufficiente fermentazione del vino che vi resta con l'acqua, per communicargli il suo colore, indi levato da questo tino l'acquerello, e messo in un altro, si cava la vinaccia, che posta sotto lo strettojo, si spreme il vino ch'è ancora ne' granelli, e portato nel tino dov' è l'acquerello, tutto mescolato insieme s'imbotta. Vi sono molti paesi che non cavano dalla maggior parte dell'uva il vino schietto, ma pongono con essa addirittura l'acqua a bollire nel tino; e così fanno il mezzo vino. *Vedi VINO*, ove ho portato del mezzo-vino.

AFFITTARE. E' un contratto con il quale uno dà a godere ad un altro l'uso, e il frutto d'un fondo per un determinato tempo, con l' obbligo di pagare ogn'anno, o in diversi tempi la somma stabilita nel contratto.

Siccome il fitto de' beni di campagna consiste in un fondo di sua natura fruttifero, come terre, vigne, pasture, boschi, laghi ec., così il fittuario è in obbligo di tenerlo da buon padre di famiglia, nè gli è permesso far rinnovazione alcuna, che pregiudicar possa al proprietario. L'esperienza fa vedere che è generalmente meglio l'affittare tutti gli effetti in corpo ad un

bianchi, porporini, e color d'oro. E astringente, e amara: s'adopra nell'emorogie sì del naso, che del corpo, della matrice, nello spurgo di sangue e nelle moroidi, ordinandosene il sugo da tre once fino sei.

ACQUERELLO, o MEZZO VINO. Quest' è acqua passata sopra le vinaccie delluva, e che è più o meno buono secondo che v'è più o meno vino. Per farlo bene si getta la quantità d'acqua che si crede necessaria nel tino subito cavato il vino, e vi si lascia stare qualche tempo, perchè s'impregni degli spiriti vinosi, e fino a che si faccia una sufficiente fermentazione del vino che vi resta con l'acqua, per communicargli il suo colore, indi levato da questo tino l'acquerello, e messo in un altro, si cava la vinaccia, che posta sotto lo strettojo, si spreme il vino ch'è ancora ne'granelli, e portato nel tino dov' è l'acquerello, tutto mescolato insieme s'imbotta. Vi sono molti paesi che non cavano dalla maggior parte dell'uva il vino schietto, ma pongono con essa addirittura l'acqua a bollire nel tino; e così fanno il mezzo vino. *Vedi VINO*, ove ho portato del mezzo-vino.

AFFITTARE. E'un contratto con il quale uno dà a godere ad un altro l'uso, e il frutto d'un fondo per un determinato tempo, con l'obbligo di pagare ogn'anno, o in diversi tempi la somma stabilita nel contratto.

Siccome il fitto de'beni di campagna consiste in un fondo di sua natura fruttifero, come terre, vigne, pasture, boschi, laghi ec., così il fittuario è in obbligo di tenerlo da buon padre di famiglia, nè gli è permesso far rinnovazione alcuna che pregiudicar possa al proprietario. L'esperienza fa vedere che è generalmente meglio l'affittare tutti gli effetti in corpo ad un

 solo

ſolo fittuario, di quello che ſpezzatamente a diverſi, quantunque in queſt'ultima forma s'affitti più caro; ma molti fittuari ſnervano ben preſto le terre con deſolarle, o ſe ne trovano di quelli che non ſono ſolventi. Una tal regola però patiſce le ſue eccezioni, mentre quando una fattoria è molto grande, non può un fittuario attendere ſe non che a' lavori e concimature di quei terreni che gli ſono comodi, traſcurando i lontani quantunque buoni, perchè ſcomodi, e diſpendioſi talvolta per il traſporto de' letami. Che coſa ne accade? che gli laſcia a paſture, e gli paga come terre cattive; dovecchè un particolare più vicino allo ſteſſo fondo gli ſeminerebbe, e ne pagherebbe il doppio di fitto. E' intereſſe dunque del proprietario il dare ad un fiuttario ſolo quelle terre alle quali può invigilare, e ſeparare le altre troppo lontane dalla fattoria, per formarne un fitto particolare con perſona a cui ſieno più comode.

Prima di ſtipulare il contratto, dee il proprietario informarſi delle facoltà del fittuario, e del giuſto valore di ciaſcun terreno, per ricavarne un ragionevole prezzo. Queſt' ultima cognizione dipende dal prezzo commune delle biade, e altre entrate nel luogo, ove gli effetti ſono ſituati, dalla facilità dell'eſito, dalla proporzione ne' tagli de' boſchi, e dalla maggiore o minore ugualità nelle raccolte.

Nella ſcritta di fitto conviene che il locatore eſprima la ſua qualità, ſe di proprietario, o d' uſufruttuario, o d'amminiſtratore: biſogna ſpiegar chiaramente tutte le condizioi, come per eſempio: che terrà abitate le fabbriche della fittanza, perchè meglio ſi conſervano; che coltiverà, concimerà; e migliorerà tutte le terre con farvi i neceſſari ripari, e queſto fino alla fine del con-

contratto; che non trasgredirà l'ordine solito seminando le terre allorchè restar devono in riposo, o ponendovi grano quando ricorrono biade; che non taglierà i boschi se non ne' tempi e modi convenuti, e per il legname da lavoro la sola qualità, e quantità stabilita; che metterà a cultura un certo numero di terre, fosserà, e concimerà le viti, e i frutti, i quali saranno numerati. Dichiarare le somme, e scadenze de' pagamenti, i quali debbono esser proporzionati alle facoltà del fittuario, e ne' tempi del ritratto de' diversi prodotti, perchè più facile gli sia l'eseguirli; se possa; e in quali casi pretendere diminuzione o bonificazione. Finalmente che sia obbligato a tutti gli accidenti, che provenissero da qualche sua mancanza; e che resti sciolto il contratto allorchè fosse debitore di due annate, o deteriorasse i luoghi, disfacendo vigne, boschi ec. ed altre simili convenzioni.

Uno de' maggiori ostacoli agli avanzamenti dell'agricoltura, è l'uso di non affittare che per un tempo corto, essendo comunemente i più lunghi affitti di nove anni. L'industria dunque del fittuario consiste in fare quei megliorament i, dei quali può egli godere durante il suo fitto; così un fittuario di rado dà alle terre conci consumati, ma per lo più freschi, cosa di notabil pregudizio. Sarebbe d' un considerabil vantaggio, all' agricoltura sommamente favorevole, che i fitti durar potessero più di nove anni; ed essere con una medesima scritta prolungati fino a diciotto, ottenendo una Legge la quale senza verun' aggravio lo permettesse. Non pregiudicherebbe questa in conto alcuno a quelli, i quali non hanno bastante cognizione di quest' arte per rilevare la grande importanza d'una tal Legge, poichè essi si manterrebbero in libertà di non affittare che

per nove, per sei, e anche per tre anni, come pur troppo ve ne sono degli infelicissimi esempj. Vi guadagnerebbero certamente i padroni, perchè i loro effetti sarebbero meglio coltivati, e l'affittuario pagherebbe più puntualmente; i successori istessi ritroverebbero il loro vantaggio per il maggior valore degli effetti nel divenirne possessori. Il fittuario pure ne risentirebbe utile, perchè un più vasto campo avrebbero le sue premure, e intraprenderebbe tutti quei lavori, de' quali goder potrebbe in un più lungo spazio di tempo; dove all'opposto il continuo timore di far per altri lo ristringe a miglioramenti annuali, per non veder passare in mano altrui il frutto di sue fatiche.

AGARICO. Fungo d'albero, che viene sopra i rami grossi di quercie vecchie, e del larice. L'agarico buono è bianco, leggiero, nè molto sodo; purga gli umori frigidi, acquosi, e sierosi, leva l'ostruzioni del mesenterio, ma cagiona nausea: si corregge con qualche stomatico, e vi s'aggiugne, per stimolante, del tartaro purificato. La quantità in prese, è da una dramma a due, e in infusione da due a cinque. E' qualche tempo che s'e scoperto avere una virtù efficacissima per istagnare il sangue senza dolore nel taglio delle membra, perchè supplisce alla cucitura; come pure nelle piaghe, anche putrefatte, e che non possono sostenere l'allacciatura. Quello che viene di Levante è più biancho, più leggiero, e più stimato. I tintori servonsi dell'agarico per la tinta nera.

AGLIO. Pianta d'orto molto conosciuta, di radica rotonda, che, levando le buccie quasi bianche dalle quali è circondata, si divide in molte parti che si chiamano spicchi, con i quali si moltiplica l'aglio. Se ne trova di due sorte, il bianco,

co; e il rosso; il bianco si pianta in novembre, e dicembre; ed il rosso di febbrajo, e marzo a quattro in cinque dita di profondità, e ad un palmo di distanza. Perchè venga grosso, e non tanto acuto, si pone in terra chiara, e quando è nato si lavora il terreno, e si calcano contro terra le foglie. In luglio, allorchè principia il gambo ad ingiallire, vanno spiantati dopo il mezzo giorno, in giornata serena, e quando la Luna sia sotto terra, come pure nel piantarli, perchè sieno meno acuti, e posti a seccare in luogo asciutto al Sole.

L'aglio è incisivo, e apritivo; mangiandolo, dissipa le viscosità dello stomaco, eccita l'appetito, è buono contro i vermi de'ragazzi, e contro la colica ventosa; unico con l'aceto contro la peste, ogni sorta di veleni, e contro alcune febbri; guarisce da'pedignoni, quando non siano scoppiati, cotto sotto la brace, e applicatovi sopra. Acciaccato, e posto sopra i calli de'piedi gli consuma.

AGNELLO. Il Feto *della* pecora; così chiamato fisso che abbia cinque o sei mesi, dopo de' quali diviene montone, o castrato allora quando si castra. Per sapere come s' allevi, *Vedi* PECORE.

Volendo ingrassare i primi agnelli, e venderli più degli altri, si faccino cuocere de'piselli in guisa che non se riducano in pasta, con mescolarvi poscia del latte di vacca, o di capra; non si facciano allattare dalla madre prima di andare alla pastura, e nel tempo che le madri sono alla campagna se gli apra la bocca facendogli prendere di questi piselli, e latte; dopo masticato, e inghiottito, s'intinga l'estremità della mascella in detto latte; che imparando a masticare gli piglieranno da sè; nel ritornare le madri si levi que-



ſto cibo, mentre lo divorerebbero. *Vedi* le loro malattie alla parola *BESTIAME*, all'Articolo. *Malattie del beſtiame minuto*.

AGNOCASTO o *Vetrice*. E'un piccolo arboſcello ſempre verde, che viene meglio ne' luoghi acquoſi, chiamato *caſto* per la virtù, che ſe gli attribuiſce di far vivere continenti coloro che ſe ne ſervono in bevanda, o in cibo, coſa che vien confermata da molti Autori con l'eſperienze fattene. Il legno è duro, le foglie ſono come quelle dell'ulivo, o del ſalcio, pieghevoli, e liſcie; produce grappoli di fiori bianchi porporeggianti, e odoriferi; il ſeme è ſimile al pepe, ma più minuto; e queſto, tanto crudo che cotto, bevuto nel vino in peſo d'una dramma, provoca i meſtrui, diſſipa le ventoſità dello ſtomaco, fa dormire, e fa venire il latte.

AGOSTO *Vedi* i lavori di queſto meſe alla parola *ANNO*.

AGRESTO. Uva acerba. Diceſi anche il liquore, che ſi cava dall'agreſto ſpremuto, il quale s'inſala, e ſi ſerba per condimento: è rinfreſcante, aſtringente, eccita l'appetito, e può ſervire per le febbri ardenti: giova ancora alle carni del viſo, e mani bruciate dall'ardente sferza del Sole.

Agreſto è anche una ſpezie di vite, il cui frutto non viene mai a perfezione, che per lo più ſi pone a pergola a motivo del peſo de' ſuoi grappoli, de' quali, molte volte nel tempo iſteſſo, alcuni maturano, altri ſono puro agreſto, ed altri fioriſcono. La ſua coltura è la ſteſſa delle altre viti. L'agreſto non va colto nè troppo acerbo, nè troppo maturo, acciocchè il liquore ſpremuto venga perfetto.

AGRICOLTORE. E'quello che coltiva la terra. *Vedi AGRICOLTURA*.

AGRI-

AGRICOLTURA. Con questa parola. S'intende l'arte di coltivare, e far fruttare le terre; si comprende ancora il governo economico di tutti gli effetti di campagna. Quest'arte, ch'è la più antica di tutte, riconoscendo il suo principio col Mondo, per essere stata esercitata dal nostro primo Padre nel Paradiso terrestre, è d'una maggior conseguenza che non si giudica; perciochè l'Agricoltura ha connessione con tutte le parti dello Stato, nè alcuna ve n'è, che da essa non dipenda, e non ne riconosca la sua origine, e i suoi progressi. Alimenti, popolazione, arti, commercio, navigazione, armate, rendite, richezze, tutto va dietro all'agricoltura; quanto più essa fiorisce, tanto maggior rincalzo, e vigore acquista uno stato. La terra bene, o male impiegata, i lavori de' sudditi bene, o mal diretti producono la ricchezza, o la miseria di esso; mentre la coltura delle terre, e l'industria sono l'origine di tutte le fortune, che godono gli uomini. Dove si sono eglino occupati alle manifatture, e fabbriche d'ogni sorta, ed hanno abbandonata la coltura delle terre a' pregiudizj, e alla pura pratica de' contadini; dove si sono accresciute le ricompense sulle manifatture, e aggravati altresì talmente d'imposte gli agricoltori, togliendo loro la maniera di mantenere la coltivazione più ordinaria; e dove tutte le premure tendono solo all'industria, è decaduta, e di giorno in giorno sempre più decade l'agricoltura. Ma se si procurasse di rimetterla in fiore sarebbe il più potente ajuto alle fabbriche, stesse ed al commercio.

E'una chimera il pretendere di dare un metodo generale d'agricoltura: uno diverso ce n'abbisognerebbe per ciascuna provincia, per ciascun paese; poichè ciascuno dee procurare di perfezio-

nare la sua maniera, e di fare delle prove su i soli prodotti adattati al proprio terreno. E' inutile, per esempio, il piantar degli ulivi in quei luoghi dove il rigor della stagione, o non gli lascia crescere, o non fruttano, o poco si mantengono. Per l'accrescimento dell'agricoltura è necessario far delle sperienze in ciascun paese; e seguitare gli esempi presi da un terreno che si fa essere del tutto simile a quello che si vuol fertilizzare.

Per intender l'agricoltura richiedonsi necessariamente molte cognizioni essenziali a quest' arte. 1. Avere un idea del mecanismo della natura, affine di potere dall'esposizione, e cavità delle terre giudicare a prima vista qual sia la loro qualità, avanti di conoscerla più esattamente all'odorato, peso, e sapore. 2. Sapere come vada preparata la Terra acciò produca ottimi frutti sì per la qualità loro, che per la bellezza, e gusto; intendere perfettamente ciò che riguarda la coltura delle terre, e quali regole si debbono osservare nel farvi i lavori necessarj, seminare a proposito, nel grado, e tempo conveniente; distinguere le biade di buona qualità; ed avere finalmente una perfetta cognizione di tutte le parti che riguardano le vigne, i prati, i boschi, il piantare, e pottare alberi, lo che abbraccia un assai lungo dettaglio di cose. 3. Un buon Agricoltore conviene che sia qualche poco informato dell'agrimensione, per sapere l'estensione delle terre, volendole comprare, quanto costerà il ridurle, e la quantità del seme che vi ci vuole. 4. Aver dee pratica delle regole di misurare, e stimar fabbriche, affine di non esser ingannato da' manifattori, e di non cimentarsi in intraprese maggiori delle sue forze. 5. Deve intendersi così de' cavalli, che di tutti gli altri bestiami, e delle qualità che distinguono i buoni

ni

ni da' cattivi; come vadano governati, poichè ciascuna spezie è d'una natura particolare; qual sia il loro pascolo più gradito; dee distinguerne le malattie, e sapere gli opportuni rimedj per guarirli, acciocchè il male non si comunichi, e non entri fra essi la morìa. 6. Aver tutta la cura de' suoi domestici, garzoni, e contadini, nè prenderne de' nuovi senza le necessarie precauzioni; saper l'arte di governarli, e di viver con essi; fare che gli uni siano subordinati agli altri per iscansare la confusione; parlar loro dolcemente sì, ma con gravità, senza molto ingerirsi in quello che uno dice dell'altro, e prevenire le querele che nascer potessero fra di loro, e però non ascoltare i rapporti, nè con la differenza de' trattamenti suscitar fra essi gelosìa, essendo buona regola quella di tenergli sempre occupati. Far gran conto d'un bravo lavorante, d'un buon pastore, e trattarli secondo la loro abilità. 7. Dare alle sue genti esempio con una vita attiva, comparendo, non ostante il rigor delle stagioni, ovunque sono impiegati. Finalmente praticar pochi, per aver tempo d'attendere a' suoi affari, mentre nella solitudine avrà comodo d'informarsi dell'agricoltura; rifletterà molto, e la riflessione gli farà comprendere, che il gran segreto dell'economìa di campagna è di non lasciare andar nulla da male, di comprar poco, e di vender molto.

AGRIFOGLIO. Piccolo arboscello sempre verde, che ha due scorze, quella di sopra è verde, quella di sotto pallida. Il suo legno è duro, pesante, e va a fondo nell'acqua; se ne fanno delle bacchette, e de' manichi da fruste. I rami sono flessibili, lucenti, e circondati di spine: si taglia come si vuole: ama i luoghi freddi, e le terre asciutte: vien chiamato anche *Allero spinoso*.

AGRI-

AGRIMENSORE. Misuratore di terreni. L'arte di misurar le terre è, per così dire, necessaria a tutti quelli, i quali hanno effetti alla campagna, per aver la soddisfazione di saper l'estensione de' beni che essi godono, che comprano, o vendono, ed il valore di essi. Ecco perchè un' Agricoltore è bene che sia agrimensore, e che trovi qualche momento d' ozio, per imparare se non perfettamente quest'arte, almeno per intenderla qualche poco, per iscansare l' infelicità di doversi sempre totalmente rapportare a' misuratori.

Esempj di come misurare un pezzo di terra.

Supponghiamo che si voglia misurare un pezzo di terra A, B, C. Fig. I. di forma quadra, e che tanto il lato A B, che il lato B C siano di lunghezza 21. pertica; si moltiplichi la lunghezza del lato A B, con quella di B C, ed il prodotto di questa moltiplicazione sarà il numero delle pertiche che dee avere la superficie del pezzo di terra A, B, C, cioè 441. pertiche quadre. Lo stesso si fa nel misurare un terreno quadrangolare, che formi un quadro più lungo che largo, come nella Fig. II, moltiplicando il lato A B, che sia per esempio 15. pertiche, per il lato B C che si suppone 30. pertiche, ed il prodotto di 450. saranno le pertiche quadre di detto terreno.

Se la figura formerà un quadrato irregolare, il quale abbia due angoli retti, come nella Fig. III. si misuri il lato A D, supponendolo di 12. pertiche, e si moltiplichi per la metà de' due lati A B, D C, che uno sia 8., e l'altro 18 pertiche, che unite insieme fanno 26, la cui metà

è 13.

è 13.; onde moltiplicando il 12. per 13. verrà 156. che sarà la superficie cercata.

Fig. I.

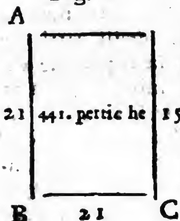


Fig. II.

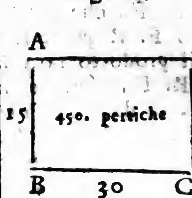
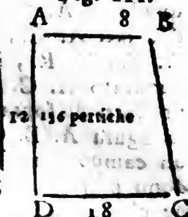


Fig. III.



Allora quando si tratta di misurare un terreno triangolare, se è rettangolo, cioè che uno degli angoli sia retto, presa la lunghezza de due lati che formano l' angolo retto, e moltiplicata una per l' altra, la metà del prodotto che ne risulterà sarà la superficial' estensione del terreno; ma se la suddetta figura triangolare non sarà d' angolo retto come A, B, C. Fig. IV. converrà tirare dall' angolo A la linea A D, che si vede punteggiata, la quale cade perpendicolarmente sopra la linea B C, e misurate le dette linee A D, B C, che una sia 12, e l' altra 21, moltiplicando una per l' altra, cioè 12 per 21 produrrà 252, la cui metà 126. è la superficie di tutto il triangolo A B C.

Si supponga ora un terreno irregolare come A. B. C. D. E. F. Fig. V., si tiri la linea retta A. C, s' alzi la perpendicolare B. G. tirata dall' angolo B, e moltiplicata la lunghezza della perpendicolare B. G. per la linea A. C., la metà del prodotto sarà la superficie del triangolo A. B. C. Nel punto G si tiri la linea C. E, e tirata la D H, e questa moltiplicata per la

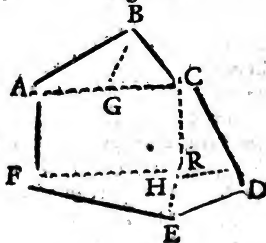
C. E,

C. E, la metà del prodotto farà la superficie di C D E. Indi tirata la linea F R, e moltiplicata R E per F R, la metà del prodotto sarà la superficie di F. R. E. Resta finalmente il quadrato A. C. R. F, che moltiplicato uno de due lati A. C., o F. R per uno degli altri due A. F., C. R., il prodotto sarà la superficie del quadrato A. C. R. F, il quale unito agli altri prodotti di sopra, ci darà la superficie di tutta la figura A. B. C. D. E. F, Quando i lati d' un campo non sono esattamente diritti, si prendono non ostante come diritti; perchè si suppone che la varietà che ne proviene non sia considerabile.

Fig. IV.



Fig. V.



Troppo lunga sarebbe la descrizione dell'uso, che si fa dello squadro, ed altri strumenti; onde chi desidera maggiore informazione sopra questa materia, dee instruirsi più a fondo ne' Trattati particolari dell'arte di misurar le terre.

AGRIMONIA, o sia *Canforata*, detta volgarmente *Santonia*. Pianta medicinale alta un piede, di un solo fusto con molti rami duri, che ha le foglie bislunghe, e cresce nelle macchie, ne' prati, e nelle terre incolte: s'adopra nelle

nelle malattie di fegato, e nelle infiammazioni di gola. La decozione del seme fatta nel vino, e bevuta in peso di sei once, è ammirabile contro la ritenzione d'orina.

AGRUMI. Nome generico, che comprende tutte le diverse qualità di cedrati, limoni, lumie, aranci ec. In quattro maniere moltiplicar si possono gli agrumi ne' giardini la prima con lo spargere i semi; la seconda col piantar i rami; la terza con innestarli, la quarta con il propaginarli.

Per seminar gli agrumi in campo aperto, scelgasi un pezzo di buona terra, grassa, leggiera, spugnosa, in luogo esposto al mezzo giorno, a qualche ridosso di muraglia, e comodo a potersi adacquare: alla fine di febbrajo si vanghi più di due palmi a fondo, stritolando le zolle, con spargervi al tempo istesso ugualmente da per tutto una sufficiente quantità di letame sostanzioso, consumato, e ben mescolato con la terra, la quale si disporrà a piccole porche o siano vaneggie larghe circa tre palmi. Che se ciò vuol farsi in vasi; fognati con cocci in fondo dove sono i fori, e postavi sopra della stipa per facilitare lo scolo dell'acqua, si riempiono di terriccio, composto metà di terra scelta, e metà di concime tritato insieme, e senza pigiarlo. O sia nell'una, o nell'altra forma, nel mese di marzo, ne' paesi caldi, e ne' temperati d'aprile, e maggio, si mettono i semi di qualsivoglia spezie, cavati di fresco da un frutto ben maturo, distanti meno d'un palmo uno dall'altro, ricoprendoli con un dito di terra leggiera, e sottile vagliatavi sopra, e dopo innaffiata, il che si fa anche una volta, o due la settimana secondo il bisogno, e secondo la stagione umida, o asciutta. Più d'ogni altro si stimano i semi di *Pomo d' A-*

da-

damo, perchè; quantunque il suo frutto non sia buono a mangiare, riceve meglio di tutti l'innesto di qualunque agrume. I vasi si tengono in luogo caldo; esposto al Sole, e difeso dalla tramontana principal nemico degli agrumi. Nate quelle piccole pianticelle, a misura che cresce il caldo, s'adacquino ogni sera, e nel gran calore dell'estate due volte il giorno, cioè la mattina presto, e verso la sera; nè in qualunque tempo si lascino mai patire seccore; innaffiandole anche qualche volta l'inverno, se ne abbisognano, allorchè stanno coperte da stoie, o riposte in stanze, ma in giornate però dolci, e piovose. Finiti i due anni, al mese d'aprile si levano dal terreno, o vaso, in maniera che non si stacchi la terra dalle piccole barboline, e si trapiantano in altri terreni o vasi preparati come sopra, alla distanza d'un piede, dandoli subito un poca d'acqua. Si vanno spesso visitando, e continuamente si tagliano con un temperino tutti i ramicelli, spine, e foglie che sortono al basso del fusto maestro, acciocchè questo non si divida in più rami, ma cresca diritto, e senza nodi, il quale pure se andasse troppo in alto, si recida un palmo circa sopra il luogo dove si vuole innestare, obbligando il sugo nutritivo a non dilatarsi soverchiamente. Quando le dette piante avranno tre o quattro anni, al principio d'aprile si spiantino col suo pane di terra attaccato alle barbe, e se ne ripianti una per ogni vaso già preparato con la solita terra, e poste in buona esposizione, se gli usino tutte le diligenze descritte sopra fino a che s'innestino, come a suo luogo diremo.

La seconda maniera di piantar rami si fa, quando nel mese d'aprile giunta la stagion temperata potasi qualunque sorta d'agrumi; allora si sciel-

si scelgono i più lisci, e più diritti ramicelli dell' altezza d'un piede, che subito recisi, tagliata la cima, e levati i fiori, si raschia in fondo per due o tre dita la scorza, si ficcano in terreno preparato come s'è detto sopra, distanti ciascuno due piedi, e che non sopravanzino fuori della terra più di quattro dita. Dopo che si sono attaccati bisogna zappettarli spesso superficialmente, pulirgli dalle mal'erbe, e ogni sera innaffiarli. Questa maniera quantunque più facile, e più breve del seminarli, è però fallace negli aranci, che per essere di legno duro difficilmente s'attaccano, onde questi è meglio seminarli. Si custodiscono queste piante appunto come s'è detto di quelle dal seme, e finiti i due anni si trapiantano in aprile nel modo istesso in un vaso più grande, perchè essendo allora giunte alla grossezza d'un dito possono essere innestate.

Per innestare adunque le suddette piante venute da'semi, o rami le stagioni più sicure, e proprie, sono dal principio fino alla metà di settembre dello stesso anno, in cui sono state trapiantate, o nel maggio, e giugno dell' anno venturo, allorchè la scorza si stacca bene dal legno: in uno di questi tempi si faccia l'innesto, scegliendo un luogo del fusto di buccia liscia, e pulita, all' altezza da terra di tre palmi per quelle da tenersi ne' vasi, e quattro palmi, e mezzo circa per le altre destinate a stare in piana terra. Il migliore, e più convenevol modo di far gl'innesti è a occhio, a penna, o coronetta, e a squarcio. *vedi* INNESTARE dove si parla di ciascuna di queste differenti maniere.

Giunti alla fine di maggio, o al principio di giugno, secondo il clima, e la stagione più o meno calda, sciogliesi la legatura tanto agl' innesti fatti di settembre che a quelli di maggio, e tro-

e trovandone de' non attaccati, s' innestano subito più bassi. Attaccati che siano, si tiene continuamente netto il fusto salvatico da ogni getto che vi venisse, affinchè il nutrimento vada tutto con maggior forza, e vigore alle nuove sortite domestiche, che cresciute un piede, se ne lasciano due sole, le più robuste, e meglio situate per guarnire la pianta, e queste divenute lunghe tre palmi, si spuntano all' altezza d' un palmo e mezzo circa secondo la forza della pianta, e delle sortite stesse.

Le propagini finalmente sono un ramo di qualsivoglia agrume, che senza reciderlo dal tronco si fascia da basso con un pezzo di corame largo un dito, e poi con il coltello si taglia in giro la corteccia dalla parte di sopra, e di sotto del corame, che levata dal mezzo de' due tagli, s' incastra subito nel vuoto il detto corame, legandole con spago incerato, affinchè vi si mantenga stretto. Fatto quindi passare il ramo, e intaccatura per un vaso, o pentola forata in fondo, si riempie di buonissima terra, e sopra vi si sospende un orcioletto d'acqua in modo che vi stilli dentro, ma che una goccia non cada finchè l' altra non è mezz'asciutta, osservando di riempire l' orcioletto allorchè sia vuoto. Nello spazio di sei mesi questo ramo avrà barbicato in forma da poter esser reciso, e trapiantato in luogo più spazioso; e siccome una tale operazione può farsi in settembre, così in marzo può esser reciso; ma la migliore è farla di marzo, che così non patisce nel rigor dell' inverno, e reciderlo, e trapiantarlo in settembre.

Moltiplicati nelle già divisate forme gli agrumi, fa ora di mestieri il dire come vadano coltivati, e mantenuti. Nel mese di aprile assicuratici d'una stabil primavera, e cavate dagli stanzoni,

zoni, e messe a' loro posti le piante, si scalzano bene all'intorno, e più a fondo che si può, senza offendere, nè intaccare le barbe, riempiendo il vuoto della scalzatura di spento, trito, e sostanzioso concime, niente pigiato, facendo all'intorno della pianta con altro concime più grosso un orlo che sopravanzi quello del vaso, e quindi discretamente s' adacquino. In detto tempo, o piuttosto alla fine di marzo a Luna mancante, prima che gettino i bottoncini, si recidono le rame superflue, storte, mal situate, e dannose, lasciandone una giusta quantità da frutto, e da legno dottamente ripartite, e ad una proporzionata altezza, per dare alla pianta una vistosa figura: non si stacchino con le tanaglie, ma bensì si seghino i rami secchi, si taglino i rotti, e i picciuoli ove sono stati attaccati i frutti; si diminuisca la moltitudine di ramicelle, che nascono nelle cime, e finalmente si osservi di ricoprire qualunque taglio di ramo, o mazza con cera da innesti per difenderlo dal Sole, e dalle pioggie. Al tempo de' fiori debbono questi diradarsi, osservando che nel cedro il primo fiore del ramicello è buono, e gli altri per lo più vani: ne' limoni alcuni sono buoni, altri vani: negli aranci tutti sono buoni, onde vanno levati in maniera che restino ben distribuiti. Dalla primavera fino all'ottobre giova ogni mese zappare diligentemente le piante poste in terra, spargendovi prima all'intorno un poco di lettame, acciocchè si mescoli con la terra, la quale smossa così, e governata, somministrerà un maggior alimento alle barbe.

Sarà facile il persuadersi che mancando l'umido a queste piante, resti trattenuta, e interrotta l'azione dell'umor vegetante, come lo fa chiaramente vedere l'abbassarsi delle cime de' rami,

 l'ac-

l'accartocciarsi delle foglie, l'illanguidirsi delle piante, il venir così stentati frutti, che facilmente periscono, se pure non perisce la pianta medesima: nè serve il solo adacquarle quando ne abbisognano, ma di sommo rilievo è altresì il modo con cui si adacquano. Si tiene adunque un gran vaso d'acqua esposto al Sole, nel quale si getta l'estate del concime grasso, e macero, e nell'inverno della pollina, o colombina, e nell' estate due volte la settimana, secondo che se ne vede il bisogno, s'innaffiano, non già come alcuni fanno dandole l'acqua tutta in un tratto con tanta furia; che non avendo tempo d'inzupparsi nella terra, trabocca fuori del vaso; ma bensì con un' annaffiatojo apposta se ne dia un poca a tre o quattro piante, e ripieno di nuovo l'annaffiatojo se ne sparga un'altra porzione a ciascuna di dette piante, e ciò si ripeta fino a che penetrando adagio nella terra, vedasi sortire dal foro di sotto del vaso. Qualche volta anche nell'inverno l'adacquano, ma sempre sul mezzo giorno, in giornate dolci, osservando di non bagnare il fusto perchè non si agghiacci. Per le piante poste in terra c'insegna il *Mandirola* nel suo Manuale di prendere de' vasi di terra cotta fatti apposta, alti circa un piede, larghi tanto in fondo che in cima a guisa d'acquidotti, della tenuta di due boccali, e forati da una parte con cinque o sei buchi, che principino dall'alto fino al basso del vaso; se ne sotterrino di questi due per pianta in modo, che l'orlo resti circa due dita più alto del terreno, discosti un buon piede dal tronco, e con i fori voltati verso l'albero. Quando si vogliono adacquare le piante, s'empiono questi vasi, e l'acqua sortendo da'fori, inumidisce a poco a poco la terra, talmentechè le barbe ricevendo maggior

gior

gior nutrimento, lo comunicano alla pianta, che divenuta più rigogliosa, produce frutti in maggior copia, più grossi, e di miglior qualità.

Lo stesso Autore vuole con giusto motivo che nel mese d'ottobre s'alleggerisca col ferro la terra de' vasi, e messovi in vece del letame non molto smaltito d'asino, o di cavallo, e meglio se fosse di mula ben trito, senza che tocchi il tronco, perchè lo danneggierebbe, si lascino esposti alle pioggie fino alla metà di novembre, tempo in cui sogliono chiudersi, quando la stagion fredda non anticipi, e se in questo tempo non piovesse, s'innaffino ogni giorno, perchè così ricevendo le piante con l'acqua il vigor del letame, si renderanno più capaci di difendersi da' freddi dell'inverno. Poste al coperto in una bella giornata, più che le piante siano asciutte, si lascino per qualche tempo le finestre aperte, che indi chiuse, affine di ripararle da' freddi, non si riaprino se non quando l'aria è temperata, e il Sole caldo, e questo per due ore avanti, e tre ore dopo il mezzo giorno. Prima di riporre le dette piante, si scarichino da' frutti dell'anno antecedente, lasciandone solo pochi de' settembrini, i quali diino segno di crescere, e che attaccati siano a rami grossi, e robusti. Tutte le diligenze dette fin qui, si praticano per racchiudere gli altri agrumi gentili a spalliera, o boschetto formandovi attorno una spezie di stanze con tavolati, o stoje. Verso la fine di marzo si cominciano a poco a poco a scoprire, osservando l'istessa regola tenuta nel coprirli, e allora si potano, come s'è già detto, nè mai si scoprono affatto, o levano dagli stanzoni fino a mezzo aprile, se la stagione s'è resa stabilmente buona, voltando a mezzo giorno la parte più debole, e stentata della pianta; essendo bene il sapersi che l'arancio per essere

 di

di legno forte patisce meno il freddo degli altri agrumi, dovecchè il cedro, e le lumie più abbondanti di sugo, e midollo lo temono assai. *Vedi STANZONE*.

Terminerò finalmente con dire il modo, e tempo in cui si debbono mutare gli agrumi, e come vadano tagliate le barbe superfiue. Passati dunque tre anni dopo innestati, nel mese di settembre, o d'ottobre, allorchè sono nel suo vigore, si levino con il pane attaccato alle barbe, risognato, e ripieno il vaso di terra mescolata d'un terzo di concio di pecora ridotto a terriccio, riposato di due anni, un terzo di terriccio di letti di conci vecchi, e un terzo di terra grassa, dolce, e leggiera, oppure con le qualità di terra descritta alla parola *Arancio*, senza pigiarla come fu fatto in principio, vi si ponga la pianta ad una giusta altezza, considerato l'abbassamento di circa un palmo, che fa rimessa nel vaso, con averle prima spuntate le barbe laterali, e da basso, ma non si tocchino le maestre, osservando di non le scompaginare dalla terra, o concime che gli sta attaccato; e quest' istesso dovrà farsi ogni tre anni, senza toccar loro le barbe grosse, finchè giunti all' età di dodici anni, e cresciuto notabilmente il tronco, e dilatatesi le barbe, conviene diligentemente tramutare queste piante in vasi di proporzionata grandezza, lasciando intatte tutte le barbe di qualunque sorta. Siccome piante così tenute le vedremo crescere a dismisura, così ogni sette anni si riponghino in un vaso alquanto maggiore, acciocchè possino le barbe liberamente agire, e render la pianta viepiù robusta, e perfetta. *Vedi Arancio*.

AJA. Luogo ove si batte il grano, ed altre biade. Dev'essere spaziosa, piana, in modo però che l'acqua abbia il suo scolo, e non vi covi,

vi, acciocchè in caso d'improvvise pioggie, coprendo le biade di stoje o panni, restino difese dall'acqua se non vi sarà ristagno; e sia vicina alla casa per il comodo del trasporto delle biade, difesa da venti, ma in maniera che vi tiri qualche vento senza farvi mulinello, acciocchè nel trarre le biade si possino ben pulire. Prima di battere, levansi tutte l'erbe, uguagliasi il terreno, assodandolo, e riturando tutte le fessure con farvi un intonaco di sterco di vacca stemperato con acqua.

ALBERETA. Luogo pieno d'alberi, e più propriamente d'alberi così detti, i quali si pongono in terreno renoso, e bellettoso lungo i fiumi, in buche fatte con la vanga fonde tre piedi, nelle quali si piantano i rami d'albera stati prima in molle, e disposti in squadra, e secondo l'espressione degli antichi in *quincuncem*, distanti fra di loro cinque piedi e mezzo, con riempire le buche della stessa terra.

ALBERO. E' il primo, e il più grande di tutti i vegetabili, che butta molti rami, e foglie e che cresce assai più ne' climi caldi, che ne' freddi. Ve n'è di più sorte. 1. Pedali d'alberi isolati, o sia in libertà, che si lasciano naturalmente crescere molto alti: 2. Alberi a mezzo tronco; questi venuto il tronco all'altezza di cinque in sei piedi, per mezzo della potatura si fanno distendere i rami maestri, che così sono non solo di maggior vaghezza in un giardino, ma d'utile ancora per il prodotto delle loro frutta. 3. alberi nani sono quelli che si tengono bassi, con il tronco alto un mezzo piede: 4. alberi a spalliera diconsi quelli i cui rami si distendono alle muraglie a guisa di mano aperta: 5. alberi a contraspalliera sono piantati in linea paralella vicino alla spalliera: 6. alberi de'

piantonai, semenzai ec. Si dicono quelli piantati, o seminati in luogo a parte per servirsene alle occorrenze da trapiantare in qualche sito: 7. alberi addomestichiti, sono innesti sopra alberi salvatici, nati dal seme, o dalle barbe d'un albero salvatico; oppure è un'albero innestato sopra un'altro della sua spezie. *Vedi* alla parola *FRUTTI*, e a' nomi di ciascun albero, ove s'è parlato delle proprie qualità, e coltura.

Gli alberi che si piantano alla campagna sono d'un grand'utile, e adornamento alle case, formandone de' boschi, de' viali, e ponendone per fino in quei luoghi che non producono nulla, mentre col moltiplicare gli alberi, si moltiplicano le proprie sostanze, tanto per quelli da frutto, quanto per gli altri da legname per lavori, e fabbriche, o per bruciare. Nel piantar alberi, s'osservi di fare le buche sei mesi prima, più larghe, e fonde nelle terre magre, e di porre le qualità adattate a ciascun terreno; e quanto alle piante, sono migliori quelle prese da' semenzai, o verzieri; che se si cavano da' boschi, vanno preferite quelle che getta la terra a quelle de' tronchi. Volendo alberi che vengano presto, scelgansi quei che fioriscono i primi, come mandorli, susini, ciliegi, marroni d'India, frassini, tigli ec. Se si ricerca che faccino dell'ombra, si prenda de' salci, de' pioppi; ma se si desidera la lunga durata, si piantino delle quercie, degli olmi, de' castagni, de' faggi, e degli abeti. Tutte quest'ultime spezie si pongono discoste venti piedi dalle fabbriche, e terre da seme, perchè con le loro barbe tolgono la sostanza alle piante, e ad esse pregiudicano con l'ombra. *Vedi BOSCO*.

Albero è inoltre una spezie d'albero così detta, di buccia sottile, e chiara, di legno leggiero,

ro, è bianco, che ama i luoghi umidi. *Vedi ALBERETA*.

ALBICOCCO. Frutto assai cognito di mediocre grandezza, il di cui tronco è coperto d'una scorza molto scura; le foglie rassomigliano quelle del pero; i fiori sono di color di rosa pallida, a'quali succedono le albicocche di color rossiccio da una parte, gialle dall' altra, e d'un gusto squisito: la loro bellezza, e grossezza dipende dal buon terreno, e dal tronco su di cui s'innestano. Quelle che vengono dalle spalliere sono più grosse, e meno soggette a cadere di quelle degli alberi a pedale, le quali però hanno un maggior gusto. Tre spezie vi sono d'albicocchi, una che produce le frutta ora descritte; un altra che le fa più bianchiccie, e la mandorla del suo nocciolo è dolce; la terza spezie è diversa dall'altre due, che produce le frutta più piccole, più gialle, e meno gustose, e che in Lombardia sono conosciute sotto il nome di *Armeniache*, ed il frutto *Armenicocco*, o *Armellino*.

Gli albicocchi amano luogo caldo, e più la terra leggiera, e renasa, che la grassa. Quantunque nascano naturalmente dal nocciolo, non ostante s'innestano a occhio, o squarcio da'venti d'ottobre fino a' dieci di novembre, o dalla metà fino alla fine di marzo, sopra mandorli, susini di damasco neri, altrimenti detti moscini, e di S. Giuliano, osservando essere molto vantaggioso il tagliare il pollone un giorno avanti di farne l'innesto. Quelli lasciati crescere in libertà fanno frutti eccellenti nelle terre secche, e luoghi rilevati, perchè da ogni parte esposti al Sole: i nani poi vanno messi a spalliera ad una muraglia che riguardi il Sole, e il miglior luogo è quello ov'egli percuote per due o tre ore

dopo il mezzo giorno ne' paesi caldi, e temperati, perchè non fioriranno così presto come farebbero all'esposizione del vero mezzo giorno, dove i freddi che sovrastano gli farebbero perire, o l'ardore del Sole nella primavera brucierebbe i loro fiori.

Verso la fine di febbrajo si potano gli albicocchi, presso a poco come i peschi; si taglia il legname secco, e i rami cattivi, lasciando solo i rami principali da legno, e da frutto; si potano pure i getti più grossi di quell' anno qualche poco distante dal tronco, e si levano tutti i rami che sono al di sotto per sei, o otto dita di distanza, acciocchè gli altri rami ingrossino; e da' rami buoni, se ne potano sole otto o dieci dita di lunghezza. Una seconda potatura si fa a mezzo maggio, nella quale si tagliano i rami mezzi secchi, e tutto il legname debole. Ogni sei o sette anni conviene scapezzare quelli a spalliera per rinnovarli, tagliandoli al di sopra della seconda o terza forcella dal pedale, e dopo tagliati, quando sono in fiore, difenderli dal ghiaccio, e dà venti freddi, con coprirli di stoje fino alla fine di maggio: in una parola si usa per gli albicocchi l'istessa diligenza che per i peschi. *Vedi FRUTTI*.

ALLELUJA. *Vedi ACETOSELLA*.

ALLORO. *Vedi LAURO*.

ALBERO SPINOSO. *Vedi AGRIFOGLIO*.

ALOE'. Tralasciando di parlare dell'albero d'aloè, che nasce nella China, Cochinchina, e Tunchino, diremo solo di quella pianta d'aloè che cresce in molti luoghi dell'Indie orientali, e occidentali, e si coltiva ancora in Europa fra le piante straniere. L'aloè succutrino, ch'è il migliore, è nero, o bruno, lucente al di fuori, simile al color di cedro al di dentro, resinoso, fria-

friabile, molto amaro, e diviene giallo essendo spolverizzato. Il sugo d'aloè è purgante, disseccante, fortifica lo stomaco, ma si prende mangiando, poichè a stomaco vuoto cagiona de' dolori d'intestini; ammazza i vermi, resiste alla corruzione, ed è buono alle ferite.

ALTEA o *Bismalva*. Piccola pianta che si coltiva ne' giardini, e differisce dalla malva solo nel colore delle foglie, le quali sono bianche, e vellutate. La sua radica è mollificante, lassativa, molto buona nelle affezzioni del petto, a' mali di punta, de' reni, e infiammazione d'orina: le foglie impediscono, come quelle di malva, e di salcio l'infiammazione delle piaghe. La mucillagine d'altea, cioè a dire il suo umor viscoso, fattone pasticche con lo zucchero è ammirabile contro la tosse.

ALVEARIO. Recipiente destinato per mettervi le api perchè vi sciamino. In diverse guise si fanno gli alveari, per lo più senza molto osservare nè alla materia, nè alla forma, se dannosa, o vantaggiosa alle api, e suoi lavori. Nella Spagna gli fanno d'un pezzo di bosso scavato, che dicono abbia virtù di allettarle, ritenerle, e contribuire alla sanità, e fecondità loro, cosa forse particolare di quel paese. In Moscovia mettono le api in vasi di terra; ne' contorni di Parigi in alveari di vinchi, o di paglia, e di paglia pure sono quelli della Normandìa, Brettagna, e altre provincie. Nella Provenza, e nell' Italia sono comunemente di quattro tavole attaccate insieme. Quanti però ve ne sono di legni amari ad esse contrarj, uniti con chiodi, o altri ferri; che gli fanno in qualche parte putrefare; e quanti fabbricati di scorze di sughero, o con un pezzo di toppo d'albero forato per lungo, e d'un assai angusta, e sconvenevol figura sì per i favi,

favi, che per qualunque altra loro operazione.

Tanto il Weckero *de secretis apum*, che il Falchini Fiorentino nella sua Istruzione intorno le Api, vogliono la forma dell'alveario quadrilunga, e giusta di cassetta, non diritto in piedi, ma rivolto, e disteso per lungo. Determina il Falchini la lunghezza d'un braccio e un terzo di Firenze, che sono piedi Parigini due, pollici quattro, e otto linee, e l'altezza, e larghezza di mezzo braccio, che vengono ad essere dieci pollici, e nove linee; ma veramente l'altezza e larghezza è troppo scarsa, dovendo essere almeno un piede, acciocchè possino capirvi i favi, i quali si formano dalle Api a perpendicolo della lunghezza d'un piede, e della larghezza di mezzo piede, come si osserva nello *Spettacolo della Natura*. Si adoprino per fabbricarli delle tavole di pino, o altro albero odorifero, grosse un pollice, ben stagionate, senza tarli, liscie, e pulite al di fuori, rozze al di dentro, commesse con incastri, e stecchi ben forti, e non con ferro di veruna sorta; che le parti laterali di dette cassette siano fermate al piano di sotto in dentro almeno un pollice, e che il piano di sopra sporti in fuori circa tre pollici da ogni parte, perchè non v'entri l'acqua, e che la facciata sia tutta d'un pezzo, liscia anche di dentro, facile ad aprirsi, per poter visitare con comodo le api, e cavare i favi, e con cinque soli fori nel mezzo di essa facciata della grandezza de' loro Re pel passaggio delle api, e questi obbliqui per difesa del vento; chiudendo bene ogn'altra fissura con sterco bovino fresco.

Il luogo per collocare gli alveari dee esser fatto d'asse forti, ben pulite, alte da terra due piedi, e mezzo, presso qualche muraglia che gli difenda dalla tramontana, in una parte remota,

non

non soggetta troppo al vento, nè al rimbombo dell'Eco, che abbiano un insensibile pendìo per d'avanti, tanto che non vi covi l'acqua. La sua miglior esposizione è tra l'oriente d'inverno, e 'l mezzo giorno, acciocchè vadano al pascolo subito spuntato il Sole. Sopra vi si fà un tetto di paglia, o di legno per difender le cassette dalle pioggie, e nell'estate dal gran calore del Sole. Si pongono gli alveari in fila, lasciando tanto dalla parte del muro, che fra l'uno e l'altro vi sia una piccola distanza da poterli visitare, e pulire dalle tele di ragno, centogambi, farfalle, ed altro che possa essevi, perchè nulla stimola più le api al lavoro quanto la pulizzia. Avanti al luogo degli alveari non vi vanno nè cespugli d'erbe, nè alcuna sorta d'immondize; ne'luoghi circonvicini poi vi siano de'sambuchi, de' mandorli, o altri arboscelli odoriferi, e questi dalla parte meridionale per difenderle dal gran caldo l'estate, de' parterri, o prati fertili d'erbe, e fiori, come timo, salvia, spigo, ramerino, gigli, viole, rose, papaveri, ed altre piante di qualunque sorte; alla riserva dell'assenzio, ginepro, e pesco, i cui fiori sono nocivi alle api; vi si seminano ancora delle fave, de'piselli, e del grano saraceno. Se in vicinanza non v'è qualche fonte, fà duopo tenervi de'vasi un poco eminenti ripieni spesso d'acqua pura, con de' sassi, o legnetti galleggianti, acciò possino bere senza pericolo di naufragare, tenendo le api lontane dall' acque stagnanti, e putride, e da qualsisia cattivo odore; nè si ponghino mai gli alveari nuovi in mezzo de' vecchi, perchè il gran rumore che fanno quelle nell' entrare, e uscire, solleverebbe gli sciami nuovi, e se ne fuggirebbero.

Nella compra d'alveari d'api si possono distinguere i buoni da' cattivi, battendo con le nocca

sopra

sopra l'alveario, come si fa per provare un barile; se fa un suono diviso in due o tre tuoni l'alveario è buono; se il suono è corto, e finisce subito, è segno che vi sono poche api; il suono chiaro, ed acuto indica una gran scarsezza d'api, e di provvisione; il suono soffocato è segno d'abbondanza. Subito comprati è necessario portarli via per prevenire le fraudi, ed è meglio farlo di notte. *Vedi Api*.

AMARANTO, detto anche *Sciamito*. È un fiore simile ad una pannocchia di colore o cremisi, o porpora, o giallo dorato, o bianco, che non infracida, nè perde il suo colore vivace, anzi posto a seccare in forno si conserva per l'inverno, e bagnato nell'acqua riacquista il vigor dell'estate. Gli amaranti fioriscono dal mese d'agosto fino in autunno, vogliono esser seminati il quinto, o sesto giorno della Luna d'aprile, in terreno ben concimato, e dominato mediocremente dall' Sole; vengono meglio ne' vasi, che in terra, e vanno molto innaffiati nel mezzo giorno, al contrario dell'altre piante che s'innaffiano la mattina, e la sera.

AMARASCA, o MARASCA. Sorta di ciriegia d'un rosso vivo, e trasparente vi sono le amaraschine, così dette per esser più piccole dell'altre. L'albero è basso, e manda i rami all'ingiù. Le foglie bollite nel mosto quando si fa il vino gli danno il gusto di amarasca. Se ne fa anche il vino, levando i noccioli, e ammaccandoli in maniera che appena siano rotti, e quindi mescolata la polpa con questi noccioli, se n'empie l'imbottatojo, e vi si getta sopra il vino, procurando che nel cadere che fa nella botte pulita porti seco qualche parte di noccioli, e di polpa, e chiusa la botte si lascia chiarire. Si fà anche senza vino con una maggior quantità di pol-

polpa, e noccioli, gettandovi sopra nel sopradetto modo dell'acqua bollente.

AMBRETTA.. Pianta venuta di Costantinopoli, le cui foglie si rassomigliano molto alle prime del fior di zaccaria, o sia battisecula, sono però più larghe, più tagliuzzate, e meno bianche: i suoi gambi non crescono che due piedi, sono bianchi, adorni di foglie, e in cima hanno un bottone scaglioso, che è il fiore, più grosso del fiore di zaccaria; questo contiene molti fioretti di differenti colori; quelli della circonferenza hanno un diverso colore di quelli del centro, i quali sono anche più piccoli, e tramandano un gratissimo odore. Vi sono dell'ambrette bianche, delle gialle, e delle porporine, che sono le più comuni.

AMBROSIA. Pianta che ha molti rami bianchicci, e qualche volta rossellini, con le foglie simili a quelle dell'assenzio ordinario, e sa d'odore di vino; i suoi fiori sono a fioretti racchiusi in un calicetto, i frutti sono a forma di piccoli grappoli, e nasce questa pianta in riva al mare in Toscana. Si usa lin tutti i casi che fà di bisogno d'un risolvente. Gli autori antichi dicono che conserva lungo tempo la persona nel suo vigore, e che fa vivere molto.

AMOMO, Arboscello aromatico, di legno torto, odorifero, di foglie lunghe, strette, e di fiori bianchi, i cui frutti si pongono ne' medicamenti, e ne' profumi, e ritengono l'istesso nome, venendo dall'Indie in grappoli lunghi tre o quattro dita. Presso di noi si da il nome d'amomo falso ad un piccolo frutto nero, ch'è una spezie d'uva spina. L'amomo di Plinio è un frutto rosso, grosso come una piccola ciriegia; l'arboscello che lo produce si vede ne' giardini, per adornamento, stante la sua verzura, e il color del suo frutto.

ANA-

ANAGALLIDE. Pianta di cui v'è il maschio che fa i fiori rossi, e la femmina che gli fa azzurri. L'anagallide è asterfiva, calma i dolori; presa prima di dormire coprendosi bene ne fa traspirare i mal'umori; il sugo tirato per il naso spurga la flemma del cervello; una drama di esso preso nel vino resiste al veleno de serpenti.

ANANAS. Frutto che nasce nell'Isole Antille, ed in molti altri luoghi dell'Indie, giudicato per la sua bontà il Re de' frutti; questo cresce in forma di pina con la corteccia rilevata in compartimenti a scaglie verdi contornate d'incarnato, col fondo giallo, sopra un gambo alto un buon piede, vestito d'intorno con quindici o sedici foglie lunghe come quelle de' cardi, e della figura di quelle dell'aloè. Nella sommità dell'ananas viene una spezie di corona composta di fiori, e foglie d'un rosso vivo, e lucente, la quale posta in terra prende radice, e produce una nuova pianta. L'ananas bianco quantunque sia il più bello, e più grosso degli altri, non è però di così perfetto gusto, e nel mangiarlo istupidisce i denti, e fa venir sangue dalle gengive: il puntito, o sia pan di zucchero è di miglior gusto, ma anch'esso insanguina le gengive: il pomo appio finalmente benchè più piccolo, è il più eccellente di tutti, non istupidisce i denti, nè si può esprimere il misto che contiene de' diversi sapori de' nostri migliori frutti. Se ne fà il vino che è simile alla malvagia; in capo però di tre settimane si guasta, e conservato altrettanto tempo, ritorna migliore di prima, ma più fumoso. Vengono questi frutti anche in Francia, Germania, e Italia ne' giardini particolari, mediante l'uso dalle stufe.

ANEMONE. E'un fiore ammirabile per la mescolanza, e diversità de' colori, e che si divi-

de in due qualità; una getta la foglia di sotto stretta, e trinciata, e di sopra nel giro del fiore larga; col fiocco ora semplice, ora pieno; l'altra ha la foglia larga in fondo, e stretta in alto e senza fiocco: i primi si chiamano anemoni, ed i secondi da' Francesi *Argemones*, e da noi *Garofani Turcheschi*, o *Calcedonici*. Tanto gli uni che gli altri si distinguono in scempi, e in doppj, ed hanno un infinità di nomi secondo le diverse loro fattezze, ma io per non allungarmi inutilmente, ne riporterò solo alcuni de' principali, cioè: quello di Fiandra bianco con fiocco verde, quel di Sermonetta bianco col fiocco cremisino scuro: il Gaetano colombino, e bianco: il Salviano con foglie bianche puntate d'incarnato: il Parigino incarnatino, e bianco: quel di Gallipoli pennacchiato bianco: il Bizantino color di rosa cremisino, e bianco: il Bello del Martelletti, con foglie zolfine vergate di cremisino, e fiocco del medesimo colore: il Miracoloso di Brettagna mezzo bianco, e mezzo cremisino: finalmente il S. Andrea, il S. Carlo, il Martedotti, l'Albertino, il passa Albertino, ed altri.

Un bell'anemone dee avere il gambo forte, il fiore ben rotondo, di colori vivaci, le foglie, che lo circondano, larghe, e ben tondeggiate; le piccole di mezzo disposte a forma di cupola larga: gli sprizzolati sono rari, e più belli si giudicano i vellutati.

Gli anemoni amano un posto stabilito, massimamente nell'inverno, e una terra leggiera, e composta, ponendosi in fondo prima di metter le radiche, terreno grasso, e macero, passato per un vaglio largo, sopra del quale si distendono due dita di terra magra, passata per vaglio stretto, e quella che si trova ne' solchi de' campi trasportatavi dall'acqua è la migliore. Quindi si dispo-

po-

pongono le radiche diſtanti fra loro un palmo, con gli occhi rivolti all'insù, e ſi ricoprono con due dita del medeſimo terreno magro, ed altre due dita finalmente di terra graſſa, e leggiera. Le lingue che ſi ſtaccano nel ripiantarle ſi pongono non ritte, ma per banda con l'occhio volto in sù, e lo ſteſſo ſi pratica per quelle radiche difettoſe a cagione di tarlo, o di fradiciume. Accade qualche volta, che alcune radiche gettano ſole foglie, e non fiori, il rimedio è di ſtaccare la troppa abbondanza d'occhi, e trapiantarle più tardi, che così produrranno i fiori. Il tempo di piantar gli *Argemoni* che ſtentano più a naſcere, ed a fiorire, è tre giorni avanti il plenilunio di ſettembre, e gli anemoni che ſono più facili, deeſi aſpettare fin a ottobre, e chi vuole aver fiori buona parte dell'anno ne pianti ancora in aprile, e maggio. Ne' vaſi parimente, una, o due per vaſo ſi pongono le radiche di quei fiori, che ſono più rari, perchè così meglio ſi conſervano. Si difendono dalle pioggie coprendoli con ſtoie, e in caſo di ghiacci ſpargendo ſopra il terreno buona quantità di concio. Per formare un vago parterre di ragguardevoli anemoni, debbonſi compartir bene i colori, e tagliar con le forbici la troppa quantità de' gambi deboli che ſono a ciaſcuna pianta.

Ogn'anno nel meſe di giugno biſogna cavar di terra le radiche, e con maniera per non intaccarle col ferro, che ſe ciò accadeſſe, pongaſi ſopra il taglio della polvere aſciutta; quindi ben pulite, e levato tutto quello che vi foſſe d'infracidito, riſecche che ſiano, ſi ſtacchino le linguette, e rinvoltate in carta, ciaſcuna ſorta da per ſe, ſi riponghino in caneſtri appeſi ad una trave in qualche ſtanza eſpoſta alla tramontana, che con la ſua freſchezza ottimamente le mantiene; e ſe ſi laſceranno ſtare un'anno ſenza ripiantarle, produrra-

durranno più grosso il fiore. Si seminano ancora lasciando sulla pianta i fiori più grandi, di colori vivi, e lucenti, da' quali, allorchè sono per cadere dal gambo, se ne raccoglie nel mezzo-giorno il seme, che mescolato bene con terra sottile, e grassa, si sparge sopra d'un vaso, e spruzzata con acqua, si ricopre all'altezza d'uno scudo d'altra buona terra, innaffiandola di nuovo con una scopa; poi si pone ogni mattina per tre ore al Sole, continuando a innaffiarla ogni sera finchè spuntano le piccole foglioline: allora vi s'aggiugne leggiermente della miglior terra alla grossezza d'un dito, lasciando il vaso al Sole continuo, con discretamente bagnarlo ogni sera. L'inverno si sottragghino dal freddo queste pianticelle, tenendole nel luogo il più dominato dal Sole. Seccate che saranno le foglie conviene porle al coperto in luogo fresco, difeso dal Sole, e dall'acqua, e al mese di settembre si cavino tutte le radichette, ripiantando le piccole nell'istesso, e le grandi in altri vasi.

Il sugo d'anemone tirato per il naso purga la testa; i fusti e le foglie cotte con tisana, e mangiate ne' cibi fanno abbondare il latte alle donne, e applicate con lana a' luoghi naturali gli provocano i mestrui; e la radice masticata tira la flemma.

ANETO. Pianta d'orto, detta anche da alcuni *finocchio forte*, che fa il fiore giallo; le foglie sono tanto simili al finocchio, che difficilmente, se non s'adopra, si distingue da esso; sono però più corte, e più minute: il frutto è d'odore acuto, e gusto amaro, che conferisce allo stomaco. L'aneto ama i luoghi caldi; il suo olio è buono per la colica.

ANGELICA; Pianta che si coltiva negli orti, e la migliore ha il gambo alto due o tre pie-

di, e scannellato, le foglie larghe, smerluzzate, di color pallido, e d'un odore aromatico. La radica, che è la parte migliore, dev' esser grossa, lunga, scura, e quasi amara; è pettorale, cefalica, sudorifera, vulneraria, buona contro la peste, e aria cattiva, fortifica lo stomaco, e rallegra il cuore. Il sugo conferisce alla podagra, e mescolato con grasso guarisce la rogna.

ANICE, detto anche *Amace*. Pianta aromatica simile al finocchio, il granello della quale è lunghetto, d'un gusto piccante, caloroso, e molto buono, secondo la comune opinione, per dissipare i flati. Il suo fusto è vuoto, alto circa tre piedi.

La sementa degli anaci si fa in luoghi alti, non ingombrati da alberi, dove l'aria sia ventilata, e non soggetti a nebbia. Il terreno dev' esser forte, ed è bene che l' anno antecedente vi siano state seminate le fave, o altre robe che non impoverischano tanto il terreno di sughi, come fanno l'orzo, la vena, la spiolda ec. mentre non se li dà concio di sorte alcuna, ma solo si lavora il terreno bene a fondo con la vanga, e diligentemente si stritolano tutte le zolle. Tra la metà, e la fine di marzo si spargono gli anici radi in modo, che in un estensione di terra capace di ricevere di seme quattro staja Fiorentine di grano, saranno più che sufficienti nove in dieci libbre d'anici. Appena spuntati fuori dal terreno, vanno con le mani, e con l'ajuto d'un piccolo coltello nettati da qualunque erba; non amando essi altra compagnia che di sè medesimi. Cresciuti all'altezza di tre, o quattro dita fà duopo zappettarli, e pulirli da ogn' erba con certi zappettini piccoli, e stretti, rincalzandoli per quanto si può col terreno, e una tale operazione si replica quante volte il bisogno

lo

lo porta, essendo troppo necessario il tenerli puliti dall'erbe straniere. Sono diversi anni che in quei luoghi della Toscana, ove si coltivano gli anici, questi tutti indugiano a seminarli alla fine d'aprile, perchè essendo facilmente danneggiati da una spezie di bruchi, che gli rodono le foglie, e quando stanno per aprire quel giro di minuti rami, in cima de' quali nasce il fiore, a cui succede il frutto, gli circondano queste bestie con una tela assai più consistente di quella di ragno, onde non possono, più aprirsi, ed è costretto a perire col fiore il frutto istesso. Credono col seminarli più tardi di riparare in parte ad un tal danno, dicendo che al venire del sollione i detti bruchi o muojono, o perdano la forza, nè gli fanno più danno, e così rimangono da essi liberi nel tempo che sono per aprirsi, e gettare il fiore. Il migliore, e più sicuro rimedio contro questi insetti è l'ammazzarli allorchè sono ancora piccoli. Quando sono maturi gli anici, che si conosce dall'ingiallire che fano i gambi, e dal rimanere senza foglie, si debbon subito svellere dal terreno, e portati in luogo coperto, e asciutto, poichè se fosse umido diventerebbero di cattivo colore pendente al nero, se ne fanno tanti mazzetti, che dopo tenuti al Sole finchè siano ben secchi, si stropicciano con le mani per farne cadere gli anici, i quali poi si puliscono nella guisa istessa del grano.

ANNAFFIARE. E' assolutamente necessario per tutti i prodotti degli orti, e de' giardini, posti, o trapiantati di fresco. Le piante debbono essere annaffiate per sette o otto mesi dell'anno, e particolarmente nella primavera, estate, e una parte dell'autunno, e questo si fa tramontato il Sole, e non la mattina; dovecchè nell' inverno s'innaffiano due o tre ore dopo levato

il Sole, ofservando di non bagnare il tronco, o fufto. La miglior maniera d'innaffiare, quando fi ha il comodo; è quella d'aver dell'acque naturali, o artificiali, le quali condotte per canali, o fofsetti lungo i quadrati, adacquando la terra meglio degli annaffiatori, e dovendola prendere da' pozzi fi minora l'incomodo mediante l'ufo de' bindoli, e delle trombe. In aprile, e maggio s'innaffia molto, ftante l'aridità che regna in quefti mefi, e ne' gran caldi la mattina, e la fera, e più fpefso nelle terre leggiere, e fabbionofe, che nelle forti, come ancora quando le piante crefcono, e non già nel tempo che non movono, dando due abbondanti innaffiate la fettimana alle piante ne' vafi, con verfarvi l'acqua adagio, acciocchè pofsa bagnare, e rinfrefcare le barbe accofto alle pareti del vafo, dove ne hanno più bifogno, perchè più facilmente fi rifeccano; all'altre piante poi ferve il rinnovarli l'umidità della fuperficie. I piccoli vafi di fiori facili a maneggiarfi, ottima regola è non annaffiarli, ma intingerli in una conca piena d'acqua finchè la terra fia inzuppata. E' bene mettere del concio di foglie infracidite fopra la fementa nuovamente fatta, perchè condenfandofi il terreno per le pioggie, o innaffiature, la femenza ftenterebbe a nafcere.

Vi fono delle piante, le quali quantunque non s'ufi l'annaffiarle, pure lo dovrebbero efsere due o tre volte la fettimana, come i carciofi, dandogliene un innaffiatojo pieno per pianta; i cavoli fiori, i cocomeri richiedono fimilmente molt'acqua, e per così dire di notarvi. Si conofce che le piante hanno bifogno d'efsere annaffiate quando ingiallifcono, e fono pafse. Generalmente l'acqua di fiume, potendola avere, è la migliore; poi quella di fontana, ma ripofata, e rif-

e riscaldata all'aria finalmente quella di pozzo, la quale nuoce alle piante se non è stata molto tempo all'aria.

ANNO. Siccome il corso d'un anno abbraccia tutti i lavori da farsi alla campagna, così sarà bene l'accennargli qui, sotto ciascun mese, osservando che la variazione delle stagioni più sollecite, o tardive, è la vera regola per eseguirli.

Gennajo. In questo mese si seminano i mochi, le veccie, le cicerchie, i lupini, e i cavoli di diverse qualità, si concimano gli alberi che sono i primi a fiorire; e quando non siano giornate troppo rigide, si potano gli ulivi, e le viti passata la metà del mese un ora dopo il crepuscolo della mattina., e si tralascia un'ora avanti il vespertino, benchè le viti è meglio potarle subito dopo colta l'uva, e caduti i pampani, come ho notato a *VITE*. Si tagliano i salci, e i poppi, come ancora tutto il legname da segare per farne travi, e altri lavori, e quello ancora da far fuoco, osservando però che i contadini in questo fanno grave danno tagliando senza verun riguardo. Questa è la vera stagione di tagliare, e spuntare i pali per la maggior loro durata. Si principiano a scuotere, raccogliere, e stagionare l'ulivo, s'ara la terra asciutta preparandola per fave, miglio, saggina, fagioli, canapa, lino, e simili; si fanno le fosse da piantar alberi, e viti, e si scavano quelle che servono per scolo de' campi. Nell'orto, si coprono le piante de' fiori, che temono il freddo, ponendo in luogo riparato dalle dirotte pioggie gli anemoni, e le piante giovani che sono in vasi, si legano le cime dell'insalata per farle imbianchire. Ne' piantonai si pongono gli ovoli d'olivi, e ne' semenzai spargesi il seme di pere, mele, ed altri frutti. Fi-

nalmente se il freddo, e la stagione contraria obbliga a star molto in casa, dee il contadino profittarsi di questo tempo per accomodare tutti gli strumenti da lavoro, come pure per gramolare o pelare la canapa, ed il lino, e per ammazzare i majali, salandone la carne.

Febbrajo. Si seminano in questo mese le fave marzuole, la vena, le lenti, i ceci, il grano marzuolo, i piselli primaticci, le cipolle, i porri, gl' agli, il lino, il fieno nelle terre prative; si piantano i rami della salvia, le mazze del ramerino; si trapianta in luogo ben situato la lattuga cappuccia seminata dopo l'autunno, perchè faccia buon cesto. Alla nuova Luna di questo mese si seminano rape, ramolacci, sparagi, i primi cavoli della palla, e ogni sorta di legumi, e si lavorano i campi per seminarvi i poponi. Per i frutti si potano gli alberi di tutte le sorte, si tagliano le mazze per i nesti il dì 27. della Luna, con serbarle fino a' 10., e a' 12. della Luna di marzo; si cominciano a piegare, e legare le viti. Ne' semenzai pongonsi i noccioli d'ulive, pesche, susine, ciliege, noci, nocciole, mandorle, i semi di pere, mele, d'aranci forti, di cipressi. Si piantano canneti, ulivi, gelsi, magliuoli di viti, pioppi; negli argini de' fiumi ontani, e vetrici. Si cominciano a fare gl' innesti a quelle piante che anticipano a muovere, e mettere; si scalzano, e si governano gli ulivi, le viti; i gelsi, i frutti, e altre piante, e si concimano i prati; si riempiono le botti, si riveggono le fosse per lo scolo delle acque, si visitano i boschi; perchè non restino danneggiati; si riscontrano le vigne, e filari delle viti, obbligando i contadini a riempire i luoghi vuoti o con propagini, o con magluoli di buona razza. Si puliscono finalmente le colombaje, rivedendo, e ri-

e rilegando i cestini, si pongono l'ova sotto le galline, e s'impedisce che i bestiami vadano in quelle praterie che sono in luoghi caldi, e che fanno presto il fieno.

Marzo. E'tempo di lavorare i terreni in riposo, che sarà il secondo lavoro; e al principio del mese, quando non si sia potuto fare in febbrajo, si termina di seminare il grano, e lino marzuolo, le vecce, l'orzo, le fave marzuole. E' tempo ancora di rimettere in buon'ordine i giardini, ed orti, lavorando la terra per trapiantare i primi poponi, i cavoli dalla palla, seminare i cetriuoli, il bassilico, la lattuga da estate, le pastinache, le bietole: spargere il seme di carciofi, e altri erbaggi, de'porri, de'cavoli neri, degli aranci forti, degli amaranti, e altri fiori; ricoprire i tulipani nel tempo de' ghiacci della notte, e trapiantare verso la metà del mese le viole mammole, i giacinti, i tuberosi, e le margherite. Si piantano gli ulivi, i magliuoli, i gelsi, i rami de' fichi, e le piante d'agrumi, le mazze de'peri, e meli cotogni, e tutto questo nelle terre gentili, e asciutte, che nelle forti, e umide, s'indugia ad aprile, si piantano i cavoli cappuci, i verzotti neri, le fragole, cipolle ec. Si termina di potare, e piegare, e legere le viti; si fanno le propaggini di buona razza; si vangano le vigne prima che comincino ad ingrossare gli occhi; si potano, e s'innestano i frutti; si potano ancora gli agrumi, gli ulivi; si sarchiano, e puliscono i grani dall'erbe cattive; si seminano gli anici, si visitano gli scoli dell' acque, s' accomdano le colombaje, rimettendovi i cestini ove mancassero, si riempiono le botti, e s'assaggiano più volte i Vini. Si mettono a utile le cavalle, e le somare, facendole figliare anche a'muletti, si comprano i buoi a poco prezzo, perchè in questo tempo sono

magri, e si procura di governare più del solito le bestie vecchie per venderle a' primi mercati di giugno, nè si permette a' contadini il condurre veruna sorta di bestie nelle praterie. Si comincia inoltre a lavorare la terra per seminarla a saggina, ed altre biade, e si fanno i piantonai di gelsi, d' ovoli d'olivo, di peri, meli, susini, e simili.

Aprile. Si proseguisce a vangar le terre per seminarle a canapa, saggina, miglio, panico, granturco, e più a fondo del solito si vangano quelle per i cocomeri, poponi ec. robe che si seminano in questo mese, come pure i ceci bianchi, i fagioli d'ogni sorte, capperi, piselli, ravanelli, radici, canapa, trifoglio. Si uccidono i magliuoli, s'innestano i frutti, piantano ulivi, i rami di fichi, le piante degli agrumi, i gelsi, peri, meli, susini, nelle terre forti però, e sottoposte a soverchia umidità, mentre nelle leggere, e asciutte tali operazioni si faranno anticipate. Negli orti, questo è il vero tempo di piantare, e seminare tutto quello che vi si vuol porre, onde si seminarà dell' indivia bianca, e i primi cardi di Spagna, si piantano gli sparagi; si sarchiano con diligenza le fragole, levandoli quei talli, che fioriscono molto, e non fanno frutta. Se regnano venti, come per lo più accade, bisogna innaffiare in abbondanza tutto ciò ch'è nell'orto, fuorchè gli sparagi. Si rompono con l'unghie i getti de' piselli seminati in ottobre, perchè dall'istesso luogo buttano tre o quattro getti; si potano i peschi, e altri frutti dal nocciolo; si puliscono dall'erbe i grani; si comprano gli agnelli di razza grossa per far castrati, e si vendono le bestie già grasse, rinvestendo il denaro in qualche giovenca da rilevare, e altre bestie da ingrassare; si scoprono i boschetti degli agrumi, vangando, e governando su-

ſubito il terreno, e ſi cavano dagli ſtanzoni le piante ne' vaſi. Ne' boſchi ſi riaccomodano i ritegni dell' acque intorno al piè de' caſtagni, coſa aſſai importante. Si fanno naſcere i bachi da ſeta.

Maggio. In queſto meſe ſi zappano le vigne, e i filari delle viti, tagliando le barbe che ſi trovano tra le due terre, e nel tempo ſteſſo ſi levano di ſopra il fuſto, e capo piegato di quell' anno tutte le ſortite inutili, e dannoſe; ſi ſcapezzano gli alberi, s' inneſtano gli ulivi ſalvatici con mazze d' ulivi gagliardi, e di buona razza; ſi lavorono le terre in ripoſo; ſi ſarchiano, e puliſcono dall' erbe i grani, e biade, ſi puliſce il lino, e la canapa, ſi diradano i cocomeri, zatte, poponi, e ſimili, laſciando un ſolo gambo o due per buca; ſi tagliano al par di terra i carciofi ſubito colti i frutti, ſi ſemina, e trapianta la lattuga, ſi mettono delle fraſche ſecche a' piſelli, perchè ſalendo, e ſoſtenendoviſi ſopra facciano più frutti. Alla fine del meſe ſi trapiantano i ſelani in delle porche. Riguardo agli alberi debbonſi palare i piantoni giovani ſe principiano ad eſſer forti; rompere con l' unghie i getti groſſi, laſciandoli lunghi tre o quattro dita; legare gl' ineſti, diramare i peri, ſeminare diverſi fiori per averne tutta l' eſtate; ſpiantare i tulipani che vengono i primi, e margottare le viole gialle; cogliere, e ſtillare le roſe, e altri fiori, ed erbe medicinali. Si preparano gli alveari per i nuovi ſciami; ſi rivede ſpeſſo, rivoltando, e ſtagionando il formaggio acciò ſi conſervi bene, e ſi riempiono più volte le botti.

Giugno. Si sbarba, e ſecca il lino, vangando ſubito il terreno per ſeminarlo di miglio, e fagioli dall' occhio; ſi ſarchiano, e rincalzano i granturchi, ſaggine, migli, panichi, ceci, fagiuoli,

li, cocomeri, poponi, e altre cose, perchè l'erbe tagliate alla fine di questa Luna si spengono, massime se succede nel solstizio. Si spuntano i tralci de' poponi, cocomeri, zucche; si segano, e stagionano i fieni; secondo la stagione, si comincia a segare, e abbarcare i grani vecciati, segalati. Subito abbarcato il grano, si rompono, e lavorano le terre per seminarle a miglio, fagiuoli, e sagginelle per le bestie. Si sarchino l' uovolaje, e piantonai d'ulivi, di gelsi, castagni, e altri frutti, tenendoli puliti dall' erbe, e rivedendo esattamente due volte la settimana quelli che fossero innestati, e attaccati, con levarli tutte le sortite inutili, e dannose che venissero sopra il domestico, Avanti di principiare a segare s'allacciano, e legano leggiermente i capi delle viti. Si tramuta l' olio in altri vasi, per cavarlo dalla sua deposizione; si rivolta spesso il formaggio; si tralascia di governare le colombaje.

Luglio. Si termina di segare, e abbarcare i grani, e altre biade, lavorando subito le terre che devono seminarsi a vecciato, e segalato per la raccolta dell' anno venturo; si raccolgono i legumi da estate, e si seminano quelli da inverno; si segano i prati tardivi; si seminano le sagginelle per le bestie, mescolandovi nel medesimo terreno rape, ramolacci, e ravanelli, purchè si faccia al principio del mese; si ricalzano i migli, panichi, ceci, fagiuoli, e simili, avanti di cominciare la battitura. E' questi il tempo di far coprire le vacche, di vendere, e comprar bestie alle fiere, di cavare i piccioni, e lasciarne andare una porzione per popolare le colombaje. Quanto all'orto s'annaffia spesso; si semina l'indivia per l'autunno, e per l'inverno, e la lattuga reale; si piantano i cipolloni, e cipolline, o siano scalogni; si trapiantono i cavoli per la fine d'autun-

tunno; si seminano a mezzo luglio de' piselli per l'ultima volta; e se i rami sono sufficientemente forti, si margottano per l'ottobre i peschi. Per i fiori, si levano le piante bulbose per subito trapiantarle, e si fanno i margotti de' violi. Si rivedono le case de' contadini, osservando se minacciano rovina per risarcirle con la minore spesa. Si travasa verso la fine del mese la deposizione cavata dall' olio nel tramutarlo il mese passato, separando il buono venuto a galla, e ponendo da per se il torbido, ed inferiore.

Agosto. Fare un terzo lavoro alle terre state in riposo, e fender quelle per far prati; trainare il concio ne' campi; mettere a macerare i lini, e canape; segare, e stagionare le felci per far letto alle pecore, e altri bestiami, producendo queste migliore, e più sostanzioso concime della paglia, e altre foglie. Si bruciano le stoppie; si seminano i lupini, orzo, e trifoglio per le bestie, ma gioverebbe se il terreno fosse molle; si colgono, e battono i migli, ceci, fagiuoli seminati d'aprile, e maggio; si scavano i fossi, massime ne' luoghi umidi, e terre prative; si cercano sorgenti d'acqua per far pozzi, e fontane; si rivedono tutte le piante poste in quell'anno, e trovando che patischino l' asciuttore, come facilmente accade, sarebbe bene l' adacquarle copiosamente, almeno i gelsi, e i fichi; si visitano gli effetti in collina, sollecitando i contadini a rompere, e zappare le terre più a fondo che sia possibile, purgandole dall'erbe, e barbe, per prepararle alla sementa de' grani, si tagliano legnami per fabbriche ec. E' tempo negli orti di calpestare i calli delle cipolle, e le foglie delle barbe bietole, carote, e pastinache acciocchè ingrossino; di seminare gli spinaci per il settembre, la lattuga cappuccia per l'autunno; trapiantar fra-

gole cavate di terra col pane, e dell' indivia distante un piede una pianta dall'altra; trapiantare ancora la lattuga reale per l' autunno, e inverno; come pure i sedani in de' boschetti, innaffiandoli subito; si seccano i fichi, pesche, mele, e altre frutta. Tra fiori piantare gli anemoni scempi per averli nell'autunno, e inverno, e alla fine d'agosto gli anemoni, ramuncoli, e gunchiglie le più belle; seminare i narcisi, e i giacinti orientali, margottare le viole. Si rivede, rivolta, ed unge il formaggio, essendo facile in questo mese a riscaldarsi. Si sentono i vini, esitando subito quelli che non sono totalmente sani, e perfetti.

Settembre. Si sparge il concio sulle terre, e si rivoltano; si semina il lino, i lupini da seme, la segala, il grano nelle terre forti in paesi soggetti al freddo, non trattando delle montagne alte, dove va seminato di luglio, e agosto; si raccoglie il riso, il miglio, il panico, i fagiuoli dall'occhio; si rompono le terre ov' erano i migli, e saggine, per seminarle a grano vecciato, segalato ec. Si cominciano alla fine del mese a corre le frutta da inverno, che ne' luoghi caldi sembrano mature; si colgono le zucche da serbare, mettendole qualche giorno al sole; si comprano i porci magri per metterli alla ghianda, e si vendono i bestiami che mostrano non voler fare buona riuscita, quantunque vi sia della perdita, ricomprandone de' migliori; si colgono, e mettono a seccare le noci, mandorle, nocciuole, fichi, funghi, i quali pure si salano; si colgono l' ulive per indolcire; si tosano le pecore; si castrano i vitelli, ed altri bestiami. Al principio del mese si rivedono le vigne, e filari delle viti, alzando l'uve che toccano terra,

ra, e ſcoprendo le troppo adombrate da' pampani; ſi contraſſegnano quelle dalle quali vogliono ſtaccarſi i magliuoli, e quelle di cattiva razza per inneſtarle, o porvi magliuoli buoni. Alla fine poi del meſe ne' paeſi caldi ſi comincia a cogliere, quando è fatta, l'uva da ſerbare; ſi rivedono, e accomodano i tini, tinella, e bigoncie per la vendemmia. Si rimondano, e cavano i foſſi, con farvi i ſoſtegni perchè le pioggie con l'acqua non traſportino la terra. Nell'orto conviene trapiantare molta indivia, cavoli neri; ſeminare ſpinaci per la quareſima; legare, e rincalzare con concio ſecco i ſedani. Al principio del meſe s'inneſtano i peſchi a occhio ſopra mandorli, e ſopra altri peſchi. Riſpetto a' fiori ſi ſemina l'orecchio d'orſo, i rannuncoli, i tulipani, e altre piante annuali; ſi piantano i talli di viole di tutte le ſorte. Si travaſano per la ſeconda volta le fondate dell'olio; s'unge, e ſi rivolta ſpeſſo il formaggio, perchè non riſcaldi; ſi meſcolano finalmente i conci.

Ottobre. In queſto meſe ſi cava dagli alveari il mele, e la cera; ſi fa la vendemmia, e ſi colgono le frutta da verno, ſe ſono mature, non potendoſi limitare il tempo; ſi fanno l'uve, e prugne ſecche; ſi ſalano, e ſeccano i funghi; ſi fa il moſto di mele, e pere; ſi propaginano le viti; ſi ſemina il grano, il vecciato, il ſegalato, la vena, la ſpelda, le fave vernine ec. Si rivedono le botti; e le cantine, e s'imbotta il vino. Si piantano le cipolle, cavoli neri indivia, lattuga, le piante di fragole, radiche di ſpinaci, mazze di ramerino, e ſalvia, talli di violi; ſi piantano alberi, e ſi fanno gl' inneſti di frutti di diverſe ſorte. Verſo la metà del me-

ſe

ſe ſi piantano i tulipani, e altre cipolle che non ſono in terra; ſi ripongono gli agrumi, e altre piante che temono il freddo.

Novembre. Nel principio di queſto meſe ſi rompono le terre che reſtano in ripoſo; ſi fa la provviſione dello ſtrame per le beſtie, ſi pone in cantina il vino, ſi ſtringono le vinaccie per cavare l'aceto, le quali poi ſi meſcolano con il concime da darſi alle piante, o ſi levano i vinaccioli per farne l'olio, o per darli a' colombi. Si ſeminano le noci, caſtagne, noccioli di perche, d'albicocche, di Suſine, i ſemi di pere, e mele ne' ſemenzai. Si piantano magliuoli, ulivi, gelſi, peſchi, ed altri frutti, e lungo i fiumi gli ontani, e vetrici; Si ſchiacciano le noci per far l'olio; ſi potano le viti, ſi rimondano gli alberi, e ſi taglia il legname per fabbricare. Si raccolgono, ſeccano le caſtagne; ſi raccolgono le ghiande; ſi rivedono le foſſe, e ſcoli d'acqua. Si porta il concio ſecco nell'orto preſſo l'indivie, ſedani, e carciofi, per ſpargerlo, e coprirli quando viene il freddo. Si ſcalzano, governano, e rincalzano gli ulivi; gelſi, maglivoli, e altre piante di quell' anno, tagliando le barbe che ſi trovano fra le due terre. Si trapiantano i cavoli, dalla palla, de'quali ſi vuole avere il ſeme; Si piantano i roſai, e altri arboſcelli, che non temono il freddo; Si fanno le foſſe per gli ulivi, gelſi, maglivoli, e altre piante; Si piantano i caſtagnuoli ne' boſchi, fanno lo propaggini, e ſi rivedono le coltivazioni quell'anno, mutando le piante che non foſſero attaccate. Si potano i caſtagni, ſi colgono verſo la fine del meſe l'arancie dolci da ſerbare, quando ſiano fatte; Si ſcuotono, e puliſcono dallo ſterco de' colombi i ceſtini delle colombaie.

Decembre. Si concimano le terre; Si ſeminano le

le fave marzuole, orzo, le vecce, e ceci rossi; Si piantano maglivoli, ulivi, gelsi, mandorli, peschi, noci, nocciuoli, pioppi, ontani, vetrici, mazzei di salci, peri, meli, ciliegi, susini, melagrani, e simili. Nelle coltivazioni si piantano gli oppi; si raccolgono, e stagionano l'ulive; Si sentono, travasano i vini; Si fanno propaggini, si ripuliscono le fosse, e scoli d'acque; Si fanno le fosse per ulivi, gelsi, viti ed altre piante; Si potano le viti, ulivi, gelsi, peri, meli, Se ancora non ghiaccia, e quelli porti in quell'anno si scalzano, concimano, e subito si rincalzano. Si tagliano legne per il fuoco; si fanno macinare le castagne secche; si riempiono più volte le botti. In questo mese si fa maggior utile a vendere i galli d'India, l'anatre, l'oche, i polli, i capponi, e il vitelli; l'ova; il burro, e il formaggio sono più rari in questo tempo, e si vendono bene.

API. Sono le Api un ramo dell'economia campestre tanto più stimabile, in quanto che non richiedono nè lavori, nè pascoli, nè prati, nè armenti, ma che possono tenersi dalle persone miserabili, mentre da se stesse si trovano con che vivere, e render utile al proprio padrone; ed essendo questo un genere, del quale si può giustamente dire che si raccoglie senza seminare, conviene sradicare per quanto si può dalla maggior parte de' contadini il pregiudizio che hanno, dicendo che più si guadagna a far perire, che a conservare le Api.

L'Ape è un insetto volante di color vivace, ma scuro, che produce il mele, e la cera, e che ha il corpo diviso in due parti, cioè testa, e ventre. La testa è armata di due zampe per prendere la cera, e impastarla; d'un nifolo lungo, appuntato, e mobile, del quale se ne serve per

at-

attrarre il sugo dal fondo de' fiori. Col pelo, di cui è tutta coperta, rivoltandosi sopra i fiori, raccoglie quella polvere gialla, e untuosa, di dove poi la leva, ponendola, e comprimendola nella cavità delle sue zampe, e così ne forma la cera. Al di sotto della testa ha sei gambe, e quattro ali, le quali servono non solo per volare, ma per fare ancora quel rumore, col quale pare che si eccitino al lavoro. Il ventre dell' Ape è diviso da sei anelli, che si distendono, e raccorciano; vi si distingue una vescica trasparente, ove racchiude il mele che raccoglie da' fiori, e che versa nelle cellette dell' alveo, dopo aver preso il suo nutrimento; ha inoltre un pungiglione storto, forato a guisa di tubo, e de' più acuti, con pure la sua vescichetta in cui racchiude il veleno, che lascia assieme col pungiglione dove fa la puntura, per difendersi dalla quale giova il lavarsi mani, e viso con acqua ove siano bolliti de' fiori di malva; e quando si restasse punti, bisogna tosto cavare il pungiglione, e spremere la ferita, succhiandola, o facendola succhiare per farne uscire quella poca d'acqua rossa introdottasi col pungiglione, e applicarvi sopra un pò di terra grassa stemperata con saliva.

Tre sorte d'Api sono in un alveario; Re, o Regina, Fuci, e Api comuni. L' Autore della Repubblica delle Api pretende che in ciascuna di queste tre spezie vi siano maschi, e femmine, perchè, secondo lui, un Ape non può sola produrre quella quantità d'ova, che nello spazio di due mesi si generano in un alveare, qualche volta fino al numero di ventimila: crede egli ch' esse generino nel tempo che sono aggruppate l'una sopra l'altra, e sostiene ancora d'averle vedute accoppiarsi; sentimento da altri non molto abbracciato.

La

La prima ſpezie chiamata il Re, o Regina è della figura delle veſpe, d'un color bruno chiaro, dorato, e vellutato: il ſuo corpo è più lungo di quello delle Api comuni, ma meno groſſo di quello de' Fuci; le gambe, e l'ali più corte di quelle delle Api, ed il ſuo moto più lento, e più grave.

I Fuci, o Pecchioni, che ſono la ſeconda ſpezie, hanno quattro ali, e ſono d'un terzo più groſſi, e più lunghi delle Api; il loro pelo è più roſſiccio, e non hanno pungiglione: queſti fanno un gran ronzio, e nulla di lavoro. La loro principale occupazione, dicono alcuni, che ſia di covare, e ſcaldare l'ova delle Api; altri vogliono che ſiano i maſchi delle Api: comunque ſia le Api gli ſoffrono fin' tanto che ne hanno di biſogno, ma finito il tempo della generazione, ſiccome non hanno abilità di raccoglier mele, e ne conſumano aſſai, gli fanno guerra, e gli ammazzano.

Le Api comuni formano la terza ſpezie, e e queſto è il maggior numero, e compongono quaſi tutto lo ſciame, arrivando qualche volta in un alveario fino al numero di ſedicimila.

Il Re non lavora, ma ſolo vi preſiede, ed hanno per lui le Api affetto tale, che ſi poſano ovunque ei ſi ferma, nè ſi partono finchè vi ſi trattiene, attruppandoſegli attorno, e ſeguitandolo per ogni dove vada. Quando ſono poſte in un alveo, s'affaticano a farli delle cellette per la di lui abitazione, e ſe muore abbandonano l'alveario.

Generazione delle Api. La Regina verſo la fine della primavera ſcorre le cellette, depoſitando in ciaſcuna un'ovo, e quindi tornando indietro lo attacca nell'angolo ch'è in fondo della celletta, nel qual tempo le Api del ſuo corteggio hanno

la testa voltata verso di lei, e sembrano animarla con le loro trombe, e col battimento delle ali. Fà prima l'ova, da cui nascono l'Api, poi quelle de' Pecchioni, finalmente quelle delle Regine, producendo due o tre sciami per anno, composti ciascuno da otto in diecimila Api; onde tutte nascono dall'ova, che la Regina deposita nelle cellette, dalle quali alla fine di tre giorni sorte un picciolo verme lunghetto, senza gambe, di colore tra 'l bianco, e 'l turchino: resta questi coperto per quindici giorni poi si muta in ninfa d'una gran bianchezza. Al termine di quindici giorni, se la stagione è calda, diviene mosca, fora la pellicella che turava la celletta, ed esce perfettamente formato, e grosso quanto l' altre Api, e scende a basso dell'alveario; ma se è freddo, l'ova stanno più a nascere.

Regolamento delle Api. Si conghiettura con qualche fondamento che le Api formino una specie di Repubblica, poichè si comprende esservi fra esse una distribuzione d'impieghi, mentre alcune sono destinate per accompagnare il Re; e far sentinella all'ingresso dell'alveario, acciò non v'entri niente di nocivo; altre sono impegnate ad andar cercando materiali per construire i loro edifizj, altre finalmente a metterli in opera. Regna informma fra le Api d'uno stesso alveario una spezzie d'armonia, e di buona intelligenza, che se vengono assalite da qualche causa estranea, mostrano tutte lo stesso impegno per la comune difesa, rispingendo il nimico, e ajutandosi nelle loro fatiche, e ne' loro bisogni. Le Api sono generalmente faticanti, e quando il tempo è chiaro, volano a' campi anche lontani per trovar fiori.

Lavori delle Api. Il primo è di pulire il loro albergo, d'intonacarlo da per tutto, e di chiuderlo

derlo in forma, che nulla possa penetrarvi, nè lasciano che il solo libero ingresso per d'avanti. L'intonaco è fatto con ragia, o cera vergine, che raccolgono dagli abeti, da' tassi, e da' fiori di pioppi, sopra del quale poi alla sommità dell'alveo attaccano i loro favi, che formano con la bocca, e con le zampe. Questi favi, che hanno ciascuno un piede di lunghezza, e sei pollici di larghezza, sono composti di doppie cellette esagone, cioè di sei lati perfettamente uguali, e opposte l'una all'altra, il cui fondo è di punta triangolare a faccette, con l'ingresso più grosso del restante, per esser ricoperto d'un contorno. Ciascuna celletta è profonda cinque linee in circa, e larga poco più di due, essendovene in ciascun favo circa a quattromila. Quelle destinate per farvi l'ova de' Fuci sono più grandi: la sua profondità è di sette in otto linee, e più di tre ne hanno di diametro; più ancora lo sono quelle per l'ova delle Regine, avendo quindici linee di lunghezza, e tanta cera v'impiegano, quanta in cento cellette ordinarie, poichè sono fatte con molta stabilità, nè servono che per una sol volta, mentre subito che le ninfe sono mutate in mosche, le Api le disfanno, e fabbricano in quella vece delle cellette ordinarie. I Favi sono divisi in tre piani; il più alto è per il mele, il secondo per la generazione delle Api, il terzo per la cera, e in quest'ultimo si ricoverano nel freddo. Tosto che hanno fabbricate le loro cellette, le riempiono di mele, cominciando dalll'alto de' favi, e dal di dietro dell'alveario, e lo ricoprono di pellicelle, che divengono convesse, dove s'agglutina, e si condensa. Nello spazio di quindici giorni, se è di maggio, uno sciame numeroso riempie la metà dell'alveario di cera, nè si riposa finchè ogni Ape non abbia

la ſua celletta, di modochè nel corſo di tre favorevoli ſtagioni i loro alvei ſono ripieni; vero è però che gli anni troppo aſciutti, o troppo piovoſi gli ſono contrarj.

V'è chi pretende che raccolta, come s'è detto in principio, la cera, la inghiottiſchano, ſervendo loro di nutrimento, e che digerita ſe ne formi una ſchiuma gialliccia, con la quale formino i loro favi, e fortifichino le pareti, aſſieme con la ragia di cui ho parlato di ſopra.

Il mele lo raccolgono ſcorrendo le diverſe piante di fiori, ſi ne' giardini, che ne' prati, e boſchi, ſucchiandovi con le loro piccole trombe ciò che hanno di più fine, e ſpiritoſo, che indi vengono a deporre nel ricettacolo comune. Conſervano le Api il loro mele con molto riguardo, nè lo toccano, ſe non quando non poſſono più ricavare il nutrimento dalla campagna, e ſon' obbligate a mangiarne per la fame. Il ſuo biſogno ſi conoſce allorchè ſtritolano la cera, e che ſe ne vede della sfarinata come cruſca ſopra le tavole ove ſono poſati gli alveari: in tal caſo convien mettere ſopra le tavole un poca di vena di quell'anno in un piccol piatto con un buon pezzo di zucchero, o ſe gli ſtilla per i buchi mele con vino o ſapa, o fichi ſpaccati poſti avanti l' alveario, o ſecondo l'*Erera* ſi pone ſotto l'alveo una gallina arroſtita con tutte le inteſtina, della quale in breve reſtano le ſole oſſa. Nè voglio quì tralaſciar di notare un grave ſconcerto, che non ſi conoſce per lo più, nè vi ſi pone rimedio da' contadini, il quale accade fra le Api nel marzo, aprile, o maggio, allorchè cominciando queſte a prender forza, nè trovando abbondante paſcolo alla campagna, le più forti ſpogliano del loro mele le più deboli, e le ſtrozzano; quindi la corruzzione del mele preſo all' ecceſſo

eccesso cagionando loro la dissenterìa, e divenendo malate, e deboli, vengono anch'esse spogliate dall'altre più forti, e sane. Si conosce l'alveario, che resta saccheggiato dal tumulto, e strepito che vi fanno all'intorno le saccheggiatrici, entrando dentro col ventre piccolo, e vuoto, ed uscendo col ventre grosso, e pieno di mele; come pure dal vedere la sera andar girando all'intorno gran numero di spogliate, e la mattina prima dell'altre battere la campagna. Conviene dunque nel tempo che suole accadere lo spoglio visitare tre volte il giorno le Api, cioè la mattina, sul mezzo giorno, e la sera quando il Sole tramonta, e vedendo un tale spoglio, si chiudono le forti nel proprio alveo per due o tre giorni, per acquietare la loro collera, ponendo all'ingresso una latta forata a guisa di grattagia, affinchè l'aria vi passi, e non possano esse uscire, e nel tempo stesso si pone avanti l'alveare delle spogliate di che nudrirsi; osservando però che in tutte le occasioni di dover dare da pascolarsi alle Api d'un alveario, bisogna sempre porvelo la sera, perchè accorgendosene quelle dell'altre cassette, non gli venisse voglia d'andare a rubarglielo, e si dessero anch'esse allo spoglio, o all'infingardìa. Se dopo aver tenute rinchuse le forti, nel dar loro la libertà tornassero allo spoglio, si tenghino allora serrate come s'è detto per tutto il tempo dello spoglio, cioè a dire non si levi la banda forata dal loro ingresso finchè non vi sia abbondanza di fiori alla campagna. Nell'interno va ben chiuso l'ingresso degli alveari, e posti in luogo caldo, opposto, e difeso dalla tramontana, perchè il freddo è loro contrario, e qualche volta dopo l'inverno, e nell'estate ancora se ne vede un gran numero delle morte; ma si rinnovano

ogn' anno con la covatura, che rimoltiplica l' alveario.

Sciame dicesi quel numero d' Api giovani nate nella covata di quell' anno, che qualche volta ascendono al numero d' otto in dieci mila. Allorchè queste abbandonano la loro abitazione nativa, per andare a cercarne un'altra, e formare una nuova colonia, hanno sempre alla testa il loro giovine Re, cui seguitano ovunque va, e se si riposa in qualche luogo, si pongono attorno di lui. Conviene impedire che le Api abbandonino l' alveario per andare ad abitare altrove, perciò dal principio di maggio fino al principio di luglio, tempo in cui sciamano, dalle otto o nov' ore della mattina fino alle quattro o cinque della sera invigilar si dee attentamente quando gli sciami partono, per non perderli di vista. I contrassegni che un alveario sciama sono, quando le Api formano di sè stesse varj globi intorno alle buche dell' alveo; quando fanno uno straordinario rumore dentro, e fuori della cassetta, che allora sono per abbandonarla in breve, escendo con straordinaria velocità i nuovi Re accompagnati dalla giovanile comitiva, il che suole accadere se dopo un tempo nuvoloso ricomparisce il Sole, ed è caldo. Accortisi della partenza d' uno sciame, e visto il nuvolo che formano per aria ove svolazzano, vi s' accorre battendo più o meno, secondo che sono alte o basse, con una chiave sopra un vaso di rame: questo rumore creduto forse da esse un tuono, a cui succeder debba qualche pericolosa tempesta, le fa posare su qualche ramo d' albero basso se il suono sarà poco, e alto se sarà molto, dove debbonsi tosto spruzzare di vino generoso, e così seguitare di quando in quando duranti l' ore calde, ponendo sotto di esse un alveario strofinato

nato prima al di dentro con qualche erba odorifera, o con mele. Verso la sera nuovamente si spruzzano con vino, e tagliato tosto il ramo, si scuotono tutte in un tempo nell'alveario. Se il ramo è alto, vi si sale con una scala; ma se lo sciame è attaccato ad un tronco, che segar non si possa, nè scuotere le Api nell'alveario, o sopra un muro, dove non sia possibile sottoporre l'alveo; o si pone al di sopra, facendovele entrare col profumo, del quale *Vedi MELE*, ove parlasi del modo di cavarlo; o si staccano con una granata pieghevole, spargendo nel tempo stesso con una frasca dell'acqua in aria, perchè entrino subito nell'alveario, quivi lasciandolo ben chiuso tutto il giorno seguente, co' buchi però aperti, acciò possino entrarvi quelle che cadute fossero in terra. La sera seguente chiusi i buchi di detta cassetta, si trasporterà agiatamente al suo posto, ma discosto da quello in cui sono nate. Allorchè gli sciami sono notabilmente divisi in due parti, si pongono in due cassette, una parte per cassetta, essendo quello indizio d' avere la scorta di due Re. Stimo però meglio, quando fossero poche le Api, ammazzare uno de' Re, potendolo distinguere facilmente per la descrizione fattane in principio, e porre due sciami in una stessa cassetta, dove si uniscono pacificamente insieme, e non lasciano di lavorarvi, e così renderanno maggior utile. Vi sono alcuni che accortisi della loro prossima uscita, bagnano un albero vicino con vino, o acqua melata, o ci pongono una frasca di quercia bagnata come sopra, acciò vi si fermino allettate dall' odore; oppure vi pongono vicino un alveario bagnato con orina umana, perchè le Api correndo a quell'odore, e gusto salso, v' entrano più facilmente: ovvero piantano dinanzi agli alvei del-

le pertiche, in cima delle quali vi sono altre pertiche, o corde che le unifcono, ove attaccano un mazzo o due di paglia, di giunco, di ginestra, o altro, legati insieme in forma di granata, che bagnati come sopra tratterranno gli sciami. Dieci o dodici giorni dopo escito il primo sciame, ne sortirà facilmente un'altro dalla stessa cassetta, onde gli si prepari un piccolo alveo, perchè sogliono essere in minor numero. Il profumar l'alveario con sterco di vitello lattante fa che le api non si partino, e *Avicenna* dice che il mettere un ape d' oro, o dorata, nell'alveo, ve le ritiene, credendolo forse il loro Re. I migliori sciami sono quelli del mese di maggio, perchè allora v'è abbondanza di fiori, dovecchè al tempo di quelli di giugno, oltre all'esser le api di sua natura vagabonde, essendovi meno quantità di fiori, fanno meno lavoro, hanno un nutrimento meno sostanzioso, e lasciano la nativa abitazione essendo ancora deboli, non potendovi sussistere a motivo del gran caldo. Quantunque gli sciami novi di quell'anno non vadano toccati per non isdegnarli, non ostante si possono levare dal loro posto per ripulirli.

Malattie delle Api. 1. La *dissenterìa* al tempo de'fiori d'olmo, e titimolo, che gli piacciono infinitamente, e si conosce alla loro magrezza, e all'evacuare che fanno sull'ingresso dell' alveario: il rimedio è di porre dell' orina frescha in de' piccoli bigoncioli attorno l' alveario, e profumarlo con orina calda; o mettere una scodella con un poco di mosto, o vino spiritoso dolce, caldo, bollito con zucchero, cannella, garofani, e noce moscada; o sia mele bollito in due porzioni d'acqua, con rose secche, ponendo sopra la scodella, un velo, o pezzo di lana, o di tela bianca, acciò le api vi si fermino, e non pos-

sino

ſino affogarſi ; oppure prendaſi delle ſcorze, o ſemi di pomo granato, peſtati, e paſsati per iſtaccio, poi ſi meſcoli il tutto con mele ſtemperato con un poco di vino dolce, e con profumi odoroſi farle uſcir fuori a ſucchiare quel liquore che vi ſi ſarà poſto. 2. Una ſpezie di *bollicine roſſe*, cagionate dal mele ſalvatico, che ſi corrompe negli alvearj, e la cera è roſſiccia; e tenace: in queſto caſo va mutato alveario alle api. 3. La *muffa*, che proviene dall'umidità dell'aria, o dalla cattiva ſituazione e ſi ſente all'odore: il rimedio è di levare deſtramente col coltello, deſcritto alla parola *MELE*, i favi guaſti, ſenza toccare i ſani; profumare leggermente l'alveo con fumo di ſterco ſeco, o d'incenſo, o di timo, centaurea, ſantoreggia, o altr'erbe odoriſere ſecche, e fregare l'aſſe con le dette erbe freſche. 4. La *putrefazione* cauſata da vermi, che ſi generano negli alvearj; il rimedio è lo ſteſſo che ſopra. 5. *pollini*, che ſono ſimili a quelli de' polli, s'attaccano al pelo delle Api quando vanno intorno a' concimai: Si liberano profumando l'alveo con de' granelli di fava porcina, o con della foglia di fraſſine brucciata ſopra la cenere calda, o con profumo di rami di pomo granato, o di fico ſalvatico. 6. La *ſvogliatezza*, effetto o d'aver troppo ſciamato, o d'eſſerſi introdotti nell'alveo degl'inſetti, nel qual caſo abbandonano l'alveario; onde ſe è per il troppo lavoro, ſi chiude l'ingreſſo con una rette di filo di ferro, o con una banda traforata a piccoli buchi; ſe da inſetti introdottiſi, ſi viſita, e ſi levano gl'inſetti, o ſi mutano d'alveario. 7. La *ſtupidità*, o *aſſopimento*, che deriva da troppa ripienezza, o dalla malattia precedente; ſpruzzate i favi con acquavite, zucchero, e un poca di ſcorza di cedro, e profumateli con erbe aromatiche.

tiche. 8. La *discordia*, succede per la terminazione del lavoro: il rimedio è di farle sentire il fumo di cencio vecchio, o spruzzarle con vino; e se deriva da diversi sciami; sarà bene il separarle. Queste tali malattie obbligano a visitare ogni tanto gli alveari dal principio di febbrajo a tutto maggio.

Insetti nocivi alle Api. Sono i topi domestici, e di campagna, le formiche, i calabroni, i bruchi, le farfalle, gli Scorpioni, e i ragni, e bisogna procurare di tenergli tutti lontani dagli alvearj, e però sarebbe bene che le asse sopra le quali sono posati gli alvei, non toccando veruna cosa fossero sostenute da forti piedi di legno, e questi a mezzo fasciati di latta, perchè salir non vi potessero gli animali. I calabroni sono alcuni del color delle Api, e da questi restano esse uccise; altri di color nero, che succhiano il mele, e per liberarsene conviene ammazzarli. Per distruggere le farfalle, dalle quali vengono le tignuole, e cagionano la putrefazione, il *Rucellai* seguitando l'autorità di *Columella*, dice che si prenda un vaso grande senza fondo, largo nel piede, e stretto in cima, con ivi un foro, da cui possa escire il vapore, opure un imbuto da vino, con entro un lume vicino a terra, ponendo questo vaso la sera fra le malve fiorite, nel qual tempo questi insetti sogliono germogliare, o vicino agli alvearj, perchè tirate dal lume che sorte per il foro, in poche ore si avranno da se stesse imprigionate a morte. Un altro rimedio del *Rucellai* per allontanare le farfalle, i formiconi alati, i mosconi, ed i scorpioni, e di strofinare l'asse col sugo dell'appio, o sia seleno salvatico, e del prezzemolo, o col sugo dell' origano silvestre, detto anche puleggio dai fiori paonazzi. Le tarme ancora sono nocive alle A-

pi,

pi, e vi si provvede con profumi di rami di granato, e fico, e con metter sotto della semola, perchè scacciate dalle Api cadendovi dentro, nè potendosi sviluppare, agevolmente l'ammazzano. I Pecchioni, che mangiano il mele si ammazzano adacquando sulla sera alcuni coperchi di vasi, e ponendoli presso gli alvearj, mentre tutti vi accorrono per rinfrescarsi, ed estinguere la sette cagionatali dal mele, e con questo mezzo sarà facile l'ucciderli.

Compra delle Api. E' necessario che gli alvei siano numerosi d'Api, e di provvisione, e saper distinguere le Api buone dalle cattive. Le migliori sono piccole, di corpo lungo, non molto peloso, e dorate, rilucenti, sprizzolate al di sopra, e quasi niente fiere: quelle d'un bruno chiaro, e lucente, sono d'ordinario giovani, e buone lavoratrici. Quelle di cattiva qualità sono grosse, tonde, molto pelose, voraci, pigre, e cattive per il lavoro. Le Api del secondo anno si stimano più delle vecchie, poichè passati tre anni non sono buone a generarne altre, e la cera è troppo vecchia, e più ancora degli sciami di quell'anno, quando non siano almeno del maggio precedente. Dal colore della cera si conosce l'età dell'Api, o della cera istessa, poichè alcuni dicono che non vivono più d'un anno molto sane, a motivo della gran quantità che ne cade a terra nel mese di Agosto non potendo alzarsi, perchè le loro ali dal grande sventolare tutto giorno, divengono logore. La cera dunque bianca dalla parte su cui stà posato l'alveario mostra che è d'un anno; la gialla di due; la scura di tre, e forse più; la cera trista in piccoli pezzi, o nera, fa vedere, che l'Api sono deboli. Il vero tempo di comprarle è, quanto a' nuovi sciami, dopo che sono raccolti, prima

che

che abbiano fatto alcun lavoro; e quanto alle madri, quando per la raccolta fatta sono piene di cera, e mele, cioè dopo l'estate, trasportandole pari per non disperdere nello scuotere tutta la loro provvisione, non essendo buona per quest'operazione l'estate, quando trovansi gli alvei ripieni, mentre essendo la cera molle a motivo del calore, potrebbe cadere la fabbrica, ed uscire il mele con danno delle Api.

Il giorno avanti di trasportare l' alveario da un paese all'altro quando le Api sono rientrate dentro, si leva, con diligenza, e si posa sopra un panno chiudendovelo dentro con serrare le cime di detto panno in modo che le Api non possino escire. Il trasporto dee farsi nella maniera la più comoda; affinchè i fiali del mele non si stritolino, e le Api o si sdegnino, o ne restino schiacciate: la migliore è di trasportarli un uomo in capo, quando non si possa fare per acqua; e in tempo di notte piuttosto che di giorno. Subito giunti al luogo destinato si pongono gli alvei sopra l'asse, e non si leva il panno fino al giorno dopo.

L'utile finalmente delle Api sorpassa alle volte il cento per cento, come si potrà facilmente rilevare, se in confronto del costo di un alveario si porrà il valore del mele, e della cera, e delli sciami che si saranno ricavati. *Vedi ALVEARIO, CERA, MELE.*

APPIO. Pianta conosciuta sotto quattro diverse spezie, cioè Appio ortense, Appio montano, Appio palustre, e Appio riso. L'ortense è una pianta comune con le foglie di coriandolo, da ogni ramo del quale n'escono molte, e quelle in cima al fusto sono lunghe, e strette: i fiori sono piccoli, biancheggianti, ed il seme simile a quello dell' anice, ma più piccolo, e più

più lungo; la radice è grossa un dito, lunga un palmo, bianca, e col midollo stopposo, nè si moltiplica che dal seme. Se ne fa grand' uso nelle cucine: è apritivo, pettorale, buono contro l'ulcere del petto, provoca l'orina, facilita lo spurgo, e la traspirazione.

APPIUOLO. Sorta di melo, il di cui frutto è stimato per il suo particolar sapore, e odore, e si coltiva come gli altri meli. *Vedi* MELO.

APRILE. *Vedi* ANNO.

ARANCIO. Albero di molta durata, le cui foglie sono polpute, liscie, e sempre verdi; i fiori bianchi, e d' un odore acuto: questo richiede particolari diligenze, ne' climi freddi. Si moltiplica con i semi d'arancie forti, che si pongono a marzo in vasi di terra preparata, tenendoli in luogo chiuso se il clima è freddo. Quanto alla maniera di moltiplicarli, e travasarli *Vedi* *AGRUMI*, dove se n'è lungamente parlato.

Nel potare gli aranci, deesi tagliare la maggior parte de' rami minuti, come pure quelli che vengono in piombo all'ingiù, e quelli, a cui cadono le foglie; così si vota l' interno della pianta, e si procura di conservare tutti i rami vigorosi, dandoli una bella forma o di globo perfetto, o d' emisfero, il che si fa rotondeggiando la sommità, e le parti, e tagliando orizontalmente sotto. Se qualche accidente di malattia, o grandine sfigura un arancio, o altro agrume, conviene scapezzare, e tagliare i rami offesi fino alla parte che resta salda verso l'interno della pianta. Quando un arancio, o qualunque agrume per malattia ingiallisce, se gli mette nuova terra, oppure se gli tagliano tutte le barbe guaste, e non s'espone al sole che per due o tre ore al giorno. Se queste piante sono attaccate da certe cimici, che ad esse succhiano l' umore, lo che si conosce da alcune

mac-

macchie nere, si bagna il ramo, e ciascuna foglia infetta con dell' aceto.

Quantunque alla parola *AGRUMI* abbia detto qual sia la qualità di terra buona per dette piante, non ostante debbo qui avvertire che non inferiore a quella, se non migliore è la terra de' boschi presa dalla superficie ne' luoghi ove il vento ammassa le foglie che cadono, perchè v' infracidano, e si mescolano con la terra, la quale diviene leggiera, dolce, e sembra nera quand' è inumidita, l' aqua delle pioggie, e innaffiature la penetrano facilmente, e non ritiene trop' umido, come fa la terra argillosa, e forte. Questa terra non si mescola con letame, perchè ha da sè stessa bastante sale, ma solo con de' vinaccioli, i quali non hanno sale dannoso; il suo calore è temperato, e produce buoni effetti; per servirsene a proposito vanno però prima purgati, e perciò messi in una fossa assai profonda, mescolandovi de' ritagli di quojo cattivo, e ben pigiati co' piedi, e coperti con un mezzo piede di concio fresco di cavallo, lasciandoli quivi riposare un anno, con gettarvi ogni tanto dell' acqua in abbondanza, quando non venghano bagnati da frequenti pioggie, e si scoprono allorchè si è in caso di servirsene. Se in progresso di tempo si vuole migliorare questa terra, s' innaffia con acqua mescolata con sugo di concio.

Si debbono lasciare scoperte le barbe vicino al tronco, affinchè il Sole le penetri, ma ne' gran caldi si coprono di foglie d' albero secche, o di paglia, e nel ripor le piante vi si mette della terra, o concio vecchio ridotto a terriccio, nè mai s' adopra di quello di vacca, o di porco.

I vasi finalmente, ne' quali si pongono gli agrumi debbono essere di terra cotta, impiombati, mentre molti inconvenienti hanno quelli di

le-

legno, che l'usano in alcuni paesi: le porosità nel legno, le fissure che sono fra asse ed asse, rendono il vaso come aperto da ogni parte, di modochè l'annaffiatura, dopo aver penetrata la terra, si perde da tutte queste aperture, trasportando seco i sali, ed il fior della terra: il Sole con i suoi raggi riscaldando il vaso con forza, attrae tutta l'umidità, e la pianta si trova prosciugata; inoltre il freddo più presto gli penetra, conservando lungo tempo il calore, cose che non succedono ne' vasi di terra; i quali vanno tenuti sollevati da terra con un sedile di pietra, perchè l'acqua abbia libero lo scolo dal foro ch' è in fondo.

Gli Aranci sono di due spezie; quelli che fanno l'arancie dolci, e quelli che le fanno forti; il sugo di queste è refrigerante, e quello delle prime fa un effetto contrario. La scorsa d'arancia forte candita conforta lo stomaco, e discaccia le ventosità.

ARARE. E' l'azione con la quale si rompe la terra per mezzo del vomore attaccato all'aratolo. Più o meno fatica richiede l'arare, secondo la maggiore o minor forza, che esige la resistenza del terreno per introdurre il vomere alla profondità di circa un piede. Non si dee arare in tempo di pioggia, nè quando il terreno è inzuppato d'umido, o che dopo un lungo seccore è stato da scarsa pioggia superficialmente bagnato, mentre in vece di dividersi il terreno, s'assoderebbe maggiormente; onde si fa un tal lavoro allorchè la terra è nè troppo asciutta, nè troppo umida, come s'è detto alla parola *LAVORI*.

I terreni grassi, e umidi si arano ne' tempi caldi, e a solchi molto fitti per estirpare le cattive erbe, che hanno di già in quella stagione matura-

turati i loro femi. A fcancìo s'ara in cofta, affaticandofi così meno le beftie, e più adagio vanno al baffo le acque delle pioggie, le quali fe trovaffero i folchi diritti, trafporterebbero con la loro velocità il fior della terra. Il tempo più adattato per rompere le terre è la primavera. In molti luogi della Tofcana, dove ogn'anno fi femina nel medefimo terreno, arano, come vien detto da' Contadini, fendono, e rompono le terre tra la fine di giugno, e il principio di luglio, fubito dopo fegato il grano, facendo con aratro affai grande un diritto, e profondo folco nel mezzo della porca, acciocchè la terra venga da per tutto fmoffa, follevata, e rotta. Paffati venti, o venticinque giorni dopo quefta lavorazione, vi paffano per il traverfo con l'erpice grave, e pefante, che abbia i denti lunghi, e vicini ciafcuno un palmo, fminuzzando, e fpianando le zolle della terra, acciocchè goda maggiormente dell'attività del Sole, e delle rugiade, oguazze che la fecondano, e fempre più fi ftacchino, e fecchino le barbe dell'erbe. Circa la metà d'agofto, con il medefimo aratro, fi fanno due folchi per porca, uno per cofta, o pure quello che chiamano i contadini cofteggiare, o incigliare, che è quanto a dire fare un folo folco fra il nuovo, e il vecchio; indi vi feminano de' lupini per far foverfci, che fervono di governo alquanto. Fatta quefta fementa, fi fpiani fubito con la marra, o farchio il lembo più groffo, che è quello tra 'l folco vecchio, ed il nuovo, ftritolando le zolle, e formando la porca ben diritta, fenza inuguaglianze, in modo che refti colma, e rilevata in mezzo. Giunti al tempo di arare la terra per la feminagione del grano, e crefciute le piante de' lupini, fi rompono con l'aratro, e fi fotterrano, procurando di fare i folchi ben diritti

ritti, ed appianare, e ſtritolare più che ſia poſſibile le zolle, altrimenti i granelli non potendoſi fermare ſopra le ſcabroſità di dette zolle, cadono ammucchiati nelle bucherelle, dove intrigandoſi inſieme le barbe non poſſono profittare del terreno; e ſpeſſe volte vedendo naſcer rado il grano, ſe ne attribuiſce la cauſa alle formiche, e altri animali, quando incolparſi dovrebbe la traſcuratezza, e poca abilità de' Contadini nel lavorar la terra. *Vedi LAVORI*, e *TERRA* ove ſi parla del romper le terre.

ARATRO. Strumento aſſai noto per lavorar le terre prima di ſeminarle. Quantunque l' effetto dell' aratro ſia ſempre lo ſteſſo di dividere a guiſa di conio le terre, ciò non oſtante varia la ſtruttura di eſſo ſecondo i diverſi paeſi, onde chi voleſſe eſaminare il loro vantaggio, e comodo, veda le differenti figure con la ſpiegazione che ne dà fra gli altri il celebre *M. du Hamel* nella ſua opera della *Coltura delle terre*; e in detto Autore troveraſſi anche l' aratro a coltelle per uſo di fendere i prati, del quale brevemente ho parlato alla parola. *PRATI*.

ARECLISI. *Vedi PERPETUINO*.

ARGEMONE. Fiore ſimile all' anemone, la cui radica differiſce da quella dell' anemone per eſſer più ſcura. *Vedi ANEMOME*.

ARGILLA. Terra graſſa, molto ſerrata, e compatta, *Vedi TERRA*.

ARGINE. Significa propiamente quel rialto di terra artefatto ſopra le rive de' fiumi, per obligarli a ſtare nel loro letto. Per formare gli argini, o terrapieni con ſodezza, e di lunghiſſima durata, ſi diffende un filare di piote preſe da un luogo erboſo, della groſſezza di quattro in cinque dita, e della grandezza della van-

ga, diſtribuendole più unite, e uguali che ſia poſſibile, e con l'erba in fuori, un altra ſomigliante linea ſe ne forma dietro alla parte oppoſta, a quella diſtanza dalla prima che ſarà neceſſaria in riguardo all'altezza che dee avere il terrapieno, con avvertire, che ſiavi un piede di terra ſoda al di fuori delle piote per ſoſtentare l'argine, acciocchè non sfianchi. Fatto ciò ſi riempie di terra il vuoto che rimane fra queſti due filari di piote, battendola fortemente con i peſtoni di legno, e quella terra, che ſi zappa, e ſcava da' foſſi, o che ſia d'un ugual natura di queſta è ottimamente buona per un tal' effetto. Allorchè il ripieno viene a pareggiare l'altezza delle piote, ſi diſtendono due altri filari di zolle erboſe nella maniera iſteſſa de' primi, con riempirne medeſimamente il vuoto che formano, di terra ben battuta, e così continuare fino a tanto che l'argine giunga alla deſiderata altezza, oſſervando che i lati eſteriori non debbon eſſere alzati perpendicolarmente, ma bensì tutt'e due con un pendio all'indentro d'un piede per ogni piede, di modo che nella ſommità del terrapieno rimanga uno ſpazio largo puramente due piedi e mezzo. Si può ancora indugiare a ricoprire di zolle erboſe il terrapieno dopo d'averlo formato a ſuoli, e battuto ſuolo per ſuolo. Un tal lavoro non biſogna certamente farlo in ſtagione troppo aſciutta, mentre ſe gli ſopragiunge a ridoſſo un copioſo roveſcio d'acqua, la terra dell'argine verrà a gonfiarſi sì fattamente, che sfiancherà, e perderà la ſua forma. E' d'un gran giovamento il piantare ſopra la ſommità dell'argine una ſiepe viva con giovani pianterelle; ed in tal caſo converrà alzare da ambe le parti della ſiepe un ripiano di terra a guiſa di muric-

mattricciuolo; poichè questo ritenendo l'acqua delle pioggie, farà con più prontezza, e rigoglio crescere le piccole piante.

ARITOLACHIA. Erba che nasce nelle campagne, ne' prati, i cui fiori, i quali vengono senza gambo attaccati al fusto sono al di fuori d'un color giallo, e verde al di dentro d'un rosso nero. E' astersiva, risolutiva, e incisiva. La radica è buona contro i veleni, gli umori flemmatici, l'opilazione, l'asma, le flussioni, e le fistole.

ARMENIACHE. *Vedi ALBICOCO*.

ARTEMISIA. Pianta che ha le foglie larghe; molto intagliate, come l'assenzio, ma più piccole, particolarmente quelle che più s'accostano alla cima del fusto. Quest'erba è calida, e disseccante; è singolare contro l'opilazione, e l'infiammazione della matrice, il sugo incorporato con mirra, e posto nelle parti segrete delle donne fa uscire tuttociò che è nella matrice.

ASARO. Erba odorifera che ha le foglie più piccole e più tonde dell'ellera, viene ne' monti e luoghi ombrosi, ed è buona all' idropisia nata sciatica invecchiata, e guarisce le scirrosità del fegato, e della milza.

ASINO. Bestia da soma, solo spregievole in apparenza, ma non in sostanza, mentre in campagna gli asini lavorano molto, portano le biade al mulino, l'entrate al mercato, ne riportano le provvisioni fatte, trasportano i conci, ed altre cose. Pochissimo costa il mantenimento degli asini, bastandoli dell'erba, de' cardi, e di tanto in tanto un poca di crusca, e da tre anni fino a più di dodici sono in grado di lavorare Per la razza va scelto un asino alto, quadrato, che porti con spirito la testa, con occhi vivaci, petto largo, groppa piatta, coda corta,

pelo lucente, di color grigio nero, e agevole. Nel mese d'aprile, e maggio si fanno coprire l' asine, le quali portano undici mesi, e allattano un anno intiero.

Il latte d'asina addolcisce gli umori acri, ed è buono per molte malattie, nelle quali si tratti di rimettere la costituzione d'un corpo spossato, ed estenuato, come pure in quelle del polmone. *Vedi LATTE*.

L'orina d'asino applicata esteriormente è buona per la scabbia, per la gotta, e per il mal di reni. Lo sterco stagna il sangue.

ASSENZIO. Panta d'un grand'uso nella medicina, del quale due spezie se ne coltivano negli orti, il più ordinario, che è quello grande, alto circa quattro piedi, detto Romano, e il Pontico. L'uno, e l'altro getta molti rami bianchicci, con foglie lunghe, tenere, d'un odor forte, che giova assai a' vermi da seta malati, e d'un sapore amaro. L'assenzio nasce dal seme posto in febbrajo, e in marzo; o da getti staccati dal piede della pianta, ch'è la maniera la più consueta, e si fa nel mese d'ottobre, piantandolo in buona terra.

L'assenzio invigorisce lo stomaco, ajuta la digestione; eccita l'orina, e il mestruo, ammazza i vermi, purga la bile, muove il sudore, guarisce dalle febbri, ed è molto buono contro l' idropisia. Il vino assenziato fortifica lo stomaco, risveglia l'appetito, ma l'uso troppo frequente nuoce alla testa, ed agli occhi. I rami d'assenzio posti fra' panni li preservano dalle tarme; e nel far l'inchiostro, tenendovelo in infusione, i libri scritti con quello non sono sottoposti ad esser rosi da' sorci.

ATANASIA. *Vedi TANACETO*.

ATREPICE. E'una pianta che ha il gambo ne-

hericcio, alto tre, o quattro cubiti, le sue foglie sono in forma di freccia; e si mangiano cotte come lo spinace, e la bietola. *Pittagora* vuole, che per la sua qualità tanto acquosa possa cagionare l'idropisia. Il seme guarisce dall' iterizia, ed è buono contro l'ostruzioni di fegato.

AVELLANA. Nocciuola. *Vedi* NOCCIUOLO.

AVORNIO. Spezie di frassino: è un arbore piccolo, che nasce nell'alpi, la cui corteccia di mezzo data in cibo, o beveraggio, mirabilmente muove il ventre.

AZZERUOLO. *Vedi* LAZZERUOLO.

B

BACCELLO. Guscio nel quale nascono, e crescono i granelli de' legumi; e detto assolutamente, s'intende solo del guscio pieno delle fave fresche.

BACHI DA SETA, detti anche *Bigatti*, e in alcuni paesi corrottamente chiamati *Cavalieri*. Il Baco da seta è composto di più anelli rilevati, e distanti l'uno dall'altro; ha le zampe come piccoli arpioncini per atraccarsi, e due ordini di denti, coi quali rode la foglia, principiando dall'alto, e andando a basso: intorno al corpo ha una spezie di guaina lunga, ripiena d'un umor giallo viscoso, col quale forma in modo sorprendente il filo della seta; lasciando escire da due aperture, che a guisa di filiera sono sotto la sua bocca, qualche goccia di quest' umore, che prende la forma delle aperture, e s'allunga in un doppio filo di sufficiente consistenza.

Maniera di far nascere i Bachi da seta.

Si pel tempo di farli nascere, che pel loro felice proseguimento; ed abbondante prodotto di seta, è necessario sapere la stretta simpatìa che tengono col Sole, e con la Luna, e quanto influiscono sopra i bigatti questi due Pianeti. Le quattro malattie a cui, d'otto in otto giorni, sono sottoposti, a norma appunto delle mutazioni che fa in un mese la Luna, e che convien procurare che gli sopravenghino precisamente nel giorno del cangiamento di ciascun quarto di essa, acciocchè presto ne restino liberi; come pure la maggiore abbondanza di seta che produce il bigato se la fa in quel tempo che il Sole a noi s'avvicina, e la scarsezza altresì, se la forma allorchè questo Pianeta da noi s'allontana, chiaramente ci mostrano quale studio debba porsi per farli nascere in tempo che ciascuna loro funzione accada quando questi due Pianeti sono ad essi più favorevoli. Fatta una tale osservazione, la prima industria consiste nel procurare che i bachi siano tutti nati sei o sette giorni prima della Luna nuova d'aprile ne' luoghi ove in questo tempo può trovarsi di che nudrirli, mentre vi sono de' paesi ne' quali il freddo trattiene i gelsi dal produrre la foglia. In questa guisa le mutazioni del bigatto succederanno ne' tempi sopraccennati, e produrrà la seta nella forza della Luna del mese seguente, cioè nel primo quarto, o sul principio del plenilunio, e quando appunto il Sole si ritrova nel suo maggior vigore per avvicinarsi a noi. La semenza perchè sia buona dee avere un colore scuro, ma vivace, e schiacciando, gettar dee un poco di liquore, e la meglio è quella fatta l'anno antecedente con i proprj bachi, o

che

che venga da un paese meno caldo di quello dove si vuol farla nascere. Prima d'ogni altro si mette in infusione in del buon vino, e presa solo quella che va al fondo, mentre la cattiva galleggia, si fa seccare al Sole; quindi si pone in una pezza di lino, o di cotone, poca quantità però per ogni pezza acciocchè i bachi nascano sani, vigorosi, ed eguali, tenendola non presso il foco, o nelle stufe, ma bensì fra 'l giorno le donne nel propio seno, e la notte nel letto, il che si continuerà per lo spazio di tre giorni senza guardarla perchè non si raffreddi nel prender l'aria; il terzo giorno, se nel visitarla si trovasse non esser nata, si continovi per altri due o tre giorni, ne'quali certamente i bachi sortiranno. Allora senza levarli, ma con tutta la pezza si porranno in una scatola d'abete o altro, e sopra la semenza si metterà una carta tutta traforata a guisa di crivello, con sopra alcune foglie di gelso delle più tenere, osservando che le più sane sono quelle de'gelsi vecchi, e in mancanza delle foglie, quel nudrimento di cui parleremo in appresso; facendo una tale operazione in luogo caldo, e meglio sarà al Sole, ma in modo che sentano il calore senza esser percossi da'raggi Solari. Dopo qualche tempo i bachi tirati dall'odore, escono attraverso della carta, e sagliono sulle foglie per cercarsi il loro nutrimento; onde queste, cariche de' piccioli animaletti, si prendono dolcemente, e si pongono in altra scatola in luogo caldo, e difeso dall' aria: quindi si riserra la scatola dov'è il seme, collocandola fra due guanciali di piuma riscaldati al sole, visitandola due o tre volte il giorno, per levare quelli che anderanno nascendo, e si continuerà finchè la semenza sia tutta nata; bisogna però avvertire di non mescolare i Bachi

F 4 nati

nati in un giorno con quelli d'un altro, affinchè sapendo il tempo della nascita, si saprà ancora quello della prima malattia, e se ne potranno prevenire gli accidenti.

Convien ora parlare, come abbiamo detto, del nutrimento da darseli, quando che in questo tempo non avessero per anche i gelsi prodotta la foglia. Non tralascerò di riportare il suggerimento d'alcuni di dare a' bacchi per tre o quattro giorni, in mancanza della foglia di gelso, qualche poca di foglia di lattuga, o di rovo, oppure d'adacquare giornalmente un gelso che sia tra' sei, e i dodici anni con acqua calda finchè la foglia sia totalmente uscita, e terminato di raccoglierla, innaffiarlo con acqua fredda, per correggere il danno recatogli con l'acqua calda, e ajutarlo a gettare nuove barbe, mentre nell' autunno se si troverano patite, o morte quelle che hanno ricevuta l'acqua calda, si doveranno tagliare, lasciando solo le nuove: o sivvero di scalzare per tre piedi all' intorno dell' albero, scoprire tutte le radici, e ricoprirle di calce viva con sopra la medesima terra, innaffiandolo per otto giorni una volta il giorno con acqua fredda, e tosto che comincieranno a gonfiarsi i bottoni, si coprirà ogni sera l'albero con un lenzuolo per difenderlo da freddi. Ma siccome nella prima forma si corre rischio, e nella seconda è certa la perdita dell'albero, così credo meglio l'avere de' gelsi giovani in luoghi che siano dominati dal Sole d'oriente, e di mezzo giorno, o pure fare de' Semenzai, o vivai in una simile esposizione, mentre i raggi solari percuotendo con forza questi arboscelli, gli faranno spuntare la foglia dieci, o dodici giorni prima degli altri; e avanti che sia venuta questa foglia, se sono nati i bachi, si potranno nudrire con il

ver-

verde sotto la corteccia, o sia pelle del legno de' getti, o ramoscelli de' gelsi tirata fuori minutamente, essendo questo appunto il sugo, e liquore che appetiscano i bachi nella foglia.

Maniera d' allevarli, e governarli.

Nati che sono i bigatti, e posti separatamente in scatole quelli di ciascun giorno, come si è detto sopra, si lasciano per tre o quattro giorni in questa guisa con dar loro delle foglie tenere in abbondanza, ajutando a salire quelli che per debolezza restano sotto le foglie, e che qualche volta si perdono. Alla fine di detto tempo si mettono nelle stanze destinategli, le quali devono essere a palco, in aria pura, e temperata, senza odore cattivo di sorte alcuna, come d'aglio, cipolla, fumo di tabacco, muschio, spezierie ec. lontane dagli strepiti di campane, cannone, tamburi, e difese da' venti massime del settentrione, onde per quanto si può colle finestre al levante, e al mezzo giorno, senza aperture o fissure da cui penetrar possino sorci, o altri insetti. Quivi disposti i castelli de' bachi da seta, si posano a poco a poco sopra l'asse, o canicci le foglie alle quali sono attaccati, e queste finchè essi non hanno passata la prima malattia, o sia dormita, si tengono un poco unite sicchè si tocchino insieme, ma non in guisa però che una sia sopra l'altra, mentre così s'impedirebbe a quelli di sotto il nutrimento.

Non può negarsi che le qualità della foglia, e le diligenze usate a' bigatti contribuiscono molto al loro buon' esito; ond'è da sapersi che di quattro qualità sono i gelsi, cioè quelli che non producono more, detti rancini, quelli dalle more nere, quelli dalle more rosse, e quelli finalmen-

mente che le fanno bianche ; che la foglia di quest'ultimi è la migliore, e più amata da' bachi, producendo una seta lucida, e bella, con la diversità però che se questa spezie di gelsi è situata in terreni grassi, e abbondanti in sughi, i bachi nudriti della loro foglia faranno una seta più grossa, e meno forte: quindi ne viene l'altra dal frutto rosso, e nell'ultimo luogo si pone quella del nero; è da avvertirsi inoltre che quelli pasciutti di foglia d'alberi giovani di dieci in dodici anni fanno la seta meno buona, di quelli mantenuti con alberi di diciotto, e di ventiquattro anni, onde i gelsi vecchi vanno sempre preferiti agli altri, e come cattivi considerati quelli posti in luoghi aquatici, e velenosa altresì la foglia di quei, presso de' quali vi sia dell'edera. Pregiudica a' bachi, e rende ineguale la seta la mutazione del nutrimento preso da differenti terreni, e da diversa qualità l'alberi, e principalmente quando si sono pasciuti con foglia di gelso nero o rancino, bisogna guardarsi di non dar loro di quella del bianco, poichè essendo questa più delicata ne mangierebbero più del bisogno, e divenendo cagionosi se ne morrebbero; dove all'incontro se si fosse principiato a nudrirli con foglia di gelso bianco, in mancanza di questa, si potrà continuare fino al fine con quella del nero e del rancino Le foglie bagnate, le appassite le tenere e dure mescolate insieme, le more troppo mature lasciate con la foglia sono anch' esse nocive, e perciò deesi brocar la foglia dopo che il Sole l'ha ben rasciutta dalla rugiada, o dalle pioggie, cogliendola con le mani ben nette, e foglia a foglia, oppure tagliando con le cesoie i gambi, e lasciandola cadere sopra un panno distesо sotto, e non già strisciando la mano lungo il ramo per staccarne indifferentemente tut-

te le foglie in un tratto. Per fervirfi di tutte le qualità di foglia, fi ufi la cautela di raccogliere, e dare a'bachi dalla nafcita fino alle quattro dormite della più tenera, cominciando prima dagli alberi più giovani, e da tutti i rampolli del baffo fenza toccare in altri luoghi; e quindi le fommità e tutto l'intorno, alla riferva però del primo pafto dopo fvegliati da ciafcuna dormita che dee effer abbondante, e di foglia dura. Gli ultimi cinque o fei giorni fi cibino fempre di foglia dura d'alberi vecchi, e di terreni magri, mentre l'altra per la fua interna umidità gli fa andar male fopra i bofchi. Dalla nafcita fino alla prima dormita fi procuri che la foglia fia colta nel punto che fe gli dà a mangiare, e dalla prima dormita fino alla produzione della feta dovrà efser raccolta un giorno per l'altro, e quando vi fia apparenza di pioggia fi coglierà per due giorni, ponendola in luogo aperto, non foggetto ad umidità, ne a cattivo odore, ma non in cantina come fpefse volte fi pratica.

Riguardo alla quantità del cibo, dal principio fino alla feconda malattia; o dormita, gli fi diano tre pafti fcarfi il giorno; dalla feconda fino all'ultima tre pafti abbondanti, fecondo fi offerverà che la mangiano e cinque o fei dall'ultima fino a che non vanno al bofco, mentre divengono infaziabili ftante il calor naturale che gli fa digerire affai in quefto loro ftato di perfetta falute, e ficcome il più fottile di ciò che digerifcono fi converte in feta, così fe in quefti ultimi giorni avranno ben mangiato, migliori faranno i loro bozzoli. La prima malattia gli forprenderà fei o fette giorni dopo la nafcita, e fe fono nati di buona razza non durerà che due in tre giorni, quefta fi conofce dall'imbianchirfi l'eftremità della bocca, e dal gonfiarfi infenfibilmen-

men-

mente la testa; la seconda si distingue dall' enfiagione del capo, come pure lo stesso succede nella terza, dovecchè nella quarta gli si gonfia tutto il corpo.

Avanti, e dopo ciascuna dormita si mutano i bachi da' loro letti con diligenza senza ripiegarli a rotolo per non nuocergli, spargendo nuova foglia sopra i letti vecchi per raccogliere quelli che vi restano dentro tuttavia addormentati; e si osservi di gettare i guasti, perchè non infettino gli altri. Nel mutarli prima della quarta dormita si pongono ben chiari altrimenti il gran calore e umidità che si ritrova in essi gli farette putrefare: e si separino di camera gl' ineguali d'età; poichè avendo spesso bisogno nell' ultimo d'un aria temperata, se gli possa dare senza pregiudizio degli altri che richiedono ancora un caldo temperato. Dopo che hanno passata la quarta malattia si mutano ogni due giorni, e più spesso se la stagione è molto calda.

L'uso del fuoco per render l'aria temperata, quantunque da alcuni disapprovato, l'esperienza ha fatto vedere esser molto giovevole a' bachi, perchè accelerando la loro vita, rende più breve, e meno pericolosa l'infermità delle dormite. Si osservi dunque, nati i bachi di render col fuoco l'aria a quel grado di calore, a cui nel fine ascenderà da se stessa naturalmente con l' avanzarsi della stagione; nè sarà male l'adoprare il termometro per regolare il fuoco nelle variazioni che succedono in alcune giornate piovose, o di vento, e particolarmente la mattina, la sera, e la notte, avvertendo altresì che il gran caldo, e l'aria soffogante gli è più contraria del freddo, onde gli va temperata assai, in particolare negli ultimi tempi. Quindi è che dopo averli tenuti chiusi fino alla terza malattia, pas-

fata questa, allorchè la camera si sia molto riscaldata, o ripiena di cattivo odore a mottivo del calore di essi, s'apriranno ogni tanto le finestre dalla parte di mezzo giorno, in giornate però serene e chiare, e dopo passato il gran calore della giornata, lasciandole aperte per due, o tre ore.

Le stanze in cui sono situati non saranno frequentate se non da quella persona che ne ha la cura, e principalmente non dovrà entrarvi nessuna donna nel tempo delle sue purghe, essendo per essi molto nocevoli i suoi effluvj: debbonsi guardare da ogni sorta d'olio, e perciò osservare che non siano unte le foglie, le tavole, o le mani di chi gli custodisce, e che questi non abbia mangiato cipolla, aglio, o zafferano. Gli odori delicati come timo, sermollino, spigo, ramerino sono ad essi piacevoli, e se si addormentano in tempo di pioggia, si sminuisca il nutrimento, e prima di darglielo si profumino con incenso messo nel fuoco, poichè in questo tempo i profumi sono loro necessarj: buonissimo è quello di aceto gettato sopra un ferro, o pietra infuocata, e quello ancora di carni arrostite, e particolarmente per darli spirito, e rinvigorirli quando sono per far la seta.

Quando non ingrossano è contrassegno che van declinando, onde per darli forza, e vigore si strofinano l'asse, o canicci d'erbe aromatiche: l'assenzio giova assai a' bachi malati, che si conoscono dal vederli gialli, gonfi, e lucenti. Allora si separino da' sani, facendoli digiunare, e profumandoli: il profumo di timo posto sopra la brace è un'eccellente, e particolar rimedio contro la giallura, senza dar loro foglia di sorta, e un ora dopo si aprono le finestre opposte alla parte del vento, e si vedranno i bachi risvegliare,

re, e prender forza. Passato un quarto d'ora si chiudano le finestre, e si dia ad essi il cibo moderato; e lasciandoli quattro o cinque ore in questo stato si cangierà la giallura e ripiglieranno il loro natural colore.

Maniera di metterli al bosco.

Sette o otto giorni dopo la quarta dormita, loro si gonfia il corpo intorno la gola, ed è d'un tatto assai delicato, il muso gli si fa più appuntato, gli anelli di verdastri che erano divengono d'un giallo dorato chiaro, e quasi trasparenti; si vedono camminare fra di loro, nè si curano di mangiare, contrassegni che sono in grado di andare al bosco a far la seta; onde in questo tempo bisogna tenerli larghi, puliti, farli un buon letto, e darli cinque o sei volte il giorno della foglia dura in abbondanza, mentre allora tutto il nutrimento si converte in seta. Si preparino adunque le fascine, o frasche, non molto lunghe, ben secche, senza odore, o cos' alcuna di pungente, le quali comunemente sogliono essere di scope, ma quelle di gelso sembrano le più confacienti, lavorandovi meglio, forse per l'aria che facilmente vi traspira tra' vacui che lasciano più dell'altre. O queste si pongono tra una tavola e l'altra, o sia caniccio del castello, dalle due parti per ritto, in guisa che essendo un poco più lunghe dell'altezza che v'è da un caniccio all'altro si pieghino in forma d'arco, o di volta, e faccino una specie di piccolo viale coperto, distendendo i bacchi sopra de' fogli di carta ben puliti con darli poche foglie dure da mangiare, e senza più pulirli, che da se stessi sagliono al bosco: oppure posate in qualche luogo per piano le dette frasche, si prendano deli-

cata-

catamente dalle tavole i bachi che appariscono maturi, e senza empirsi troppo le mani, e i tondi che debbono esser larghi, e piani, si votino subito con destrezza sopra le frasche, aspettando che si siano ben distesi, e attaccati prima di rizzarle, e formarne i boschi, i quali debbono esser composti di sole tre o quattro frasche al pari, ed avere al di sotto un piano di ramicelli cavati dalle cimature delle frasche medesime. Quindi si coprono con lenzuoli puliti, e leggieri; e se il tempo è umido, o fresco, si profumano, i primi due o tre giorni, i boschi con fumo odorifero; perchè questo gli sveglia, e gli fa serrare. I bachi che hanno il corpo rannicchiato, i piedi corti, e che si lasciano cadere nel salire al bosco, bisogna metterli o sopra de' canicci con de' mazzetti di gramigna non molto fissi, che vi accorreranno a fare il bozzolo, ovvero in de' cartocci di carta.

Quattro giorni dopo messi al lavoro, purchè abbiano serrato, si scuoprono con maniera, affinchè non si riscaldino, e vadano a male i bozzoli, che passati altri quattro giorni si staccano da' boschi, e pongono in luogo fresco, separando i buoni da' guasti, e i primi fatti dagli ultimi.

Maniera di fare la semenza.

Prima di far esito de' bozzoli, o di trarne la seta, convien pensare alla semenza per l'anno seguente, se ne scelgono adunque fra' migliori de' primi fatti, più duri, e di colori vivaci, tante libbre quant'oncie di seme si vogliono, prendendo metà maschi, e metà femmine, che si distinguono i maschi, dall'essere più lunghi, e con le due estremità appuntate, dovecchè le femmine l'hanno ottuse, e meno acute; Perchè non vi

vi siano de' bozzoli con il verme morto, si scuotono, e sentendo ruzzolar dentro allora s'è sicuri che è vivo: quindi s'infilano per la superficie, e s'attaccano a mazzetti in luogo fresco, asciutto, e difeso dall'aria. Uscite da' bozzoli le farfalle si lasciano accoppiare sopra le filze istesse, e dopo separate in una o più volte al giorno, si prendono le femmine, e si posano in luogo luminoso, e temperato, sopra un panno lino a far la semenza, buttando via tosto i maschi affinchè non ritornino con le femmine, mentre essendo diminuito in tutti due il vigore, produrrebbero della semenza dalla quale ne nascerebbero bachi languidi, e deboli. Ciascuna femmina fa circa trecento ova, le quali sono in principio bianche, o gialle, poi rosse, finalmente grigie: acquistato quest'ultimo colore, e passato il caldo si bagna il panno in vino rosso, gagliardo, reso un pò tiepido, e con destrezza si stacca il seme con un coltello, rigettandolo nel vino per scegliere buono, che è quello che va al fondo; indi si leva, e fatto asciugare all'ombra tra due panni lini, si pone in un vaso vetriato in luogo temperato durante la stagione calda, e l'inverno in scatole con del cotone, ben chiuse, e in una stanza nè troppo fredda nè troppo calda.

Quando credevo d'aver terminato il presente articolo, mi vedo in necessità di parlare d'un altra spezie di bachi da' Toscani chiamati *di tre volte*, molto più perchè avendo un recente Autore Francese detto potersi fare una seconda generazione di bachi, nudrendoli con la foglia che riproducono i gelsi dopo brucati la prima volta, vi fu tra noi chi replicò *senz'altra sperienza, e senz'altre autorità, che non si può, nè giova farla*, ed altro Scrittor nostro a difesa di quello straniero Filosofo in un articolo di lettera come *una nuova scoperta* riportò

portò poi una raccolta fatta nel Veronese di pochi bachi dopo i primi; con che l'uno e l altro Autore venne a mostrar chiaramente essere ad essi, e ne' loro paesi del tutto ignota uno tale spezie di bachi. Il nome che da' Toscani li vien dato di *bachi di tre volte* dipende dal poter far nascere il loro seme in tre diversi tempi, cioè; in aprile, allorchè si pone quello degli altri bachi già descritti; negli ultimi giorni di maggio; e finalmente quando i gelsi producono la seconda foglia. Di rado, però vien posto questo seme ne' due sopradetti primi tempi, essendovi allora l'altra qualità di bachi da seta di miglior prodotto: può bensì ciò accadere quando terminati i primi, comparisce la seconda foglia de' gelsi, con la quale poterli nudrire; e siccome richiedono le diligenze istesse degli altri bachi, inutile si rende di qui ripeterle. Non tralascerò d'osservare che se si pratica in Toscana questo secondo prodotto, come è stato scritto, verrà senza dubbio fatto nascostamente, essendo contro le Leggi di quell' Arte della seta, le quali rigorosamente proibiscono una tal qualità bi bachi, sul fondamento che il brucare i gelsi la seconda volta vien giudicato dannoso alle piante, snervandole per il suo prodotto dell' anno successivo, con notabil pregiudizio de' bachi di prima sorta; oltre di che i bozzoli de' bachi di tre volte rendono minor seta, e questa d'inferior qualità dell' altra, cioè a dire di filo più rozzo, e disegnale, non atto a fabbricare tutte le sorte di drappi, e di quella perfezione che richiede l'Arte medesima per non iscreditare una tal manifattura. Ed ecco che parmi aver detto a sufficienza per far vedere che v'è una qualità di bachi, da' quali può ricavarsi un secondo prodotto di seta, prescindendo dalla proi-

bizione delle Leggi, e dal giudicare se sia utile, e giovi farlo.

BACIO. Nome di sito, o piaggia dove non batte sole, e per lo più dicesi della parte riguardante la tramontana.

BADILE. Strumento di ferro con manico di legno, simile alla pala, per cavar fossi o altro.

BALAUSTE. *Vedi MALAGRANO.*

BALSAMINA. Pianta annuale chiamata anche *Bell' uomo*, che fa le sue radiche piene di picciole barboline: il fusto s'alza un piede, è ramoso, polputo, di fibra fissa, nodoso, coperto d'una scorza verdastra, o qualche volta rossiccia, e piena di sugo insipido: i rami hanno le foglie simili a quelle del pesco, ma più delicate, più sugose, più dentellate all' intorno, e amarissime: i fiori vengono nell' estate, e sono porporini, o mescolati di rosso e porpora, o bianchi: il seme che matura in autunno ha un color rancio. La balsamina, o sia bell' uomo si semina di marzo, in terreno grasso, a qualunque esposizione, ad una ragionevol distanza perchè prende dalla terra molto sugo, senza trapiantarla. Perchè produca un bel fiore bisogna procurare che il seme sia ben nodrito, e maturo, cosa che succede tenendo la pianta esposta al meriggio, e di mano in mano che i fiori de' rami appassiscono, si recidono senza che producano la semenza, la quale si lascerà solo maturare nel gambo principale, e si conosce tale dal colore scuro, e quasi nero.

BARBABIETOLA. Radica molto grossa d' una spezie di bietola rossa, la quale cotta si mangia l'inverno in insalata, e le più rosse sono le migliori. Si moltiplicano dal seme che si raccoglie in agosto, e settembre, avendo trapian-

piantato a tal fine in marzo qualch' una delle barbe dell'anno antecedente: si seminano rade parimente in marzo, aprile, e meglio in maggio, in un terreno a piano, ben governato, e se vengono troppo fitte si diradano; ne' giorni però caldi vi vorrebbe un poco d'acqua.

BARBA DI BECCO. Quest'è una pianta la cui radica è buona, e salutare a mangiarsi, onde dee procurarsi che venga grossa, e però pongasi il seme dalla fine di marzo, per tutto aprile, e ancor di maggio in terreno facile, fresco, lavorato due piedi a fondo, ben concimato, e in luogo ove possa assai il Sole, perchè queste radiche crescono presso al caldo: se nascessero troppo fitte, nel pulirle dall'erbe si levino le più deboli, e se il buco resta accanto ad un altra si riempia di concime bene smaltito, e non si tralasci d'adacquarle.

BARBAROSSA. E'un vino scelto, gentile, odoroso, sottile, scarico di colore, d'un vitigno particolare, per lo più del contado di Pescia fatto con l'uva dello stesso nome, la quale, quand' è matura, è rossa; fa molti grappoli, belli, sparti, con granelli grossi, tondi, di buccia sottile. I sermenti non sono molto grossi, di color rossiccio, o bigio chiaro, ed hanno gli occhi fitti, e grossi; i pampani vengono di mediocre grandezza, lustri al di sopra, e un poco rilevati al di sotto, con gambo sottile di color vermiglio. Richiede un clima caldo, e un terreno asciutto, che crepi nell'estate, ma non eccedentemente, oppure galestro, o galestrino.

BARBATELLA. E il nome che si da a certi getti, o crescenze che alcune piante buttano al loro piede per rigenerarsi, e particolarmente al piè de' carciofi nell'inverno quando non è rigido, e fanno le foglie alla primavera, nel qual

tempo se gli fa un piccolo intacco al piede per istaccarle. Si moltiplicano le piante di molti fiori staccando le barbatelle, o siano tali con la barba nel tempo della fioritura, senza cavar la pianta maestra del vaso; va però osservato di non dannegiarla nel levare le barbatelle.

BARBE. Così si chiamano le parti inferiori di qualunque pianta, o altro albero, che sono ordinariamente nascoste in terra, e nel luogo ove il seme ha germogliato. Una barba si divide in molte barboline provviste di minutissimi forellini, o siano orifizi assorbenti l'umor acquoso. La barba principale della maggior parte degli alberi è perpendicolare al fusto. *Vedi FITTONE*.

BARCA. S' intende la massa di grano; e biade ancor nella paglia che si fa per lasciarvelo stagionare. *Vedi ABBARCARE*.

BARCO, o *Parco*. E' un estensione di terreno alla campagna, circondato di mura, che rende e lustro, e piacere al suo padrone. Vi si racchiude ogni sorte di salvaggiume grosso, e piccolo, come caprioli, cervi, daini, lepri, conigli, ec. Si distribuisce in terre lavorative, pasture, bosco, viali, e luoghi da cacciare il salvaggiume. Bisogna provvedere alla sussistenza delle bestie con seminare nelle terre inferiori dell'orzo, e della vena, e nell'inverno gettarvi del fieno, delle fave, e tutto quell'erbaggio che si può facilmente avere.

BARDANA. Erba che cresce comunemente lungo le strade, e va molto a fondo con le sue radiche, grosse, nere al di fuori, e bianche per di dentro: le foglie, le quali stanno attaccate ad un gambo assai lungo, sono vellutate, tonde, che terminano in punta, verdi di sopra, bianche di sotto, e dentellate minutamente all' intorno.

Il

Il fusto è alto tre o quattro piedi, e termina in un bocciuolo a scaglie, il quale contiene de' fiori color di porpora, sostenuti da degli embrioni, che diventano poi semi scuri, e bislunghi. La sua radica è sudorifica, diuretica, buona per le malattie del petto. Si attribuisce la guarigione d' Enrigo III. Re di Francia da una febbre quartana alla decozzione di questa radica: la sua acqua stillata è fra le bevande sudorifere.

BARILE. Vaso di legno da cose liquide, fatto a doghe, di forma lunga bistonda, ne' fondi piano, con bocca di sopra nel mezzo rilevata. Il barile da vino in Firenze contiene venti fiaschi, o siano libbre centoquaranta d' umido, quello da olio ne contiene fiaschi sedici, o siano libbre ottant' otto, essendo il fiasco da olio di libbre cinque e mezzo.

Sembra inutile a tutti i padroni l' invigilare diligentemente su la giusta misura de' barili che s' usano alle loro fattorie, o possessioni, perchè servendosene non già per vendere, ma solo per dividere con i coloni le raccolte, credono che non gli apporti verun pregiudizio l' eccedente grandezza che comunemente in essi si pratica: ma quanto s' ingannano. A se stessi pregiudicano, ed a qualcuno forse de' loro posteri: a se stessi, perchè essendo quella la misura della quale si serve l' amministratore per registrare a' suoi libri l' entrata e d' una minore, qual è la giusta, per farne esito, come potranno mai sapere i giusti accrescimenti, e quai cali debbano accordar loro al far de' conti? Qual danno poi ne soffriranno se maliziosamente gli venissero dall' amministratore occultati i detti accrescimenti? non se a se, a loro successori può pregiudicare una tal non curanza, nel caso di doversi fare la stima degli effetti, o per divedersi fra più compadroni, o per ven-

derne alcuno: regolasi la stima ordinariamente dall'entrata, la quale se non è segnata giusta, non potrà essere neppur giusta la stima, e per conseguenza apporterà danno a qualch' uno de' dividenti, o venditori. Non giudichi il lettore questa una vana digressione, ma s' assicuri che l' esatezza delle misure merita la sua attenzione.

BASSILICO. Pianta d' un odore aromatico, che fa i fiori a gola apeta, bianchi, o porporini. Si moltiplica dal seme che si raccoglie in agosto da quello posto in maggio: può principiarsi a seminare nel mese di febbrajo, e seguitare tutto l'anno, ponendolo in terra umida, e leggiera, innaffiandolo ne' gran caldi.

Vi sono più qualità di bassilico, avendone trovate notate sopra quaranta; ma siccome ho veduto accadere che da un anno all' altro una pianta istessa cangia bene spesso aspetto, colore, odore, e figura, così stimo superfluo il riportare tutte queste spezie di basilico, ristringendomi a sole tre, le più notabili. Il grande, o sia cedrato, che s' alza circa un piede e mezzo, ha le foglie assai grandi, verdi, tinte di porpora, e simili a quelle del cedro: il mezzano, o ordinario ha tutte le parti più piccole del precedente: il piccolo denominato bassilico pino, perchè nella sua picciolezza ha la figura del pino.

BATTERE. Dicesi del battere il grano, e altre biade, cioè, cavarle dalla paglia, e dal guscio percotendole. Secondo i diversi paesi diverse sono le maniera d'una tal funzione: in alcuni, e particolarmente nel contado Fiorentino si usa prendere da una mano, uno alla volta, i covoni, che sono piccoli fastelletti di grano; o biada, e con un bastone dall' altra lungo circa tre piedi battere sopra una tavola le spighe, lasciando intatta la paglia: in altri, e più generalmente, distendono

nell'

nell'aja un letto di biada non affastellata, ma sciolta, e con due file di persone, l'una dirimpetto all'altra con i coreggiati la battono, nel tempo che uno con un forchetto la rivolta; e la solleva: in altri finalmente le fanno calpestare dalle bestie, o vi passano sopra grossi pesi, non conservandosi però in niuna di queste forme, come nella prima; la paglia intiera.

BATTISSECULA, o *Fior aliso*, e *fior di zaccaria*. Picolo fioretto turchino che cresce tra le biade, e le pregiudica e intristisce infinitamente.

BATTITURA. S'intende la Stagione nella quale si battono le biade, e particolarmente il grano.

BECCASTRINO. Sorta di zappa grossa, e stretta, che serve per cavar sassi.

BECCO. E'il maschio della capra. Un buon becco dee esser grande, di testa piccola, collo corto, e carnoso, gambe grosse, pelo nero e folto, molta barba e lunga, e quelli che non hanno corna sono i più stimati. Da due fino a cinque anni è capace di coprire le capre, passato il qual tempo si castra per ingrassarlo. Siccome quest' animale è molto lascivo, così uno solo è sufficiente per centocinquanta capre; ma in questo tempo per lo spazio di due mesi va ben nudrito con crusca, e fieno, non lasciandolo giammai pascolare in luogo che possa far danno agli alberi, poichè se arriva col dente a' loro rami, gli fa seccare. Quando di sei mesi, o d'un anno si castrano i capretti, se ne lascia solo uno o due per moltiplicar l'armento. Il grasso, ed il midollo di becco ammollisce, e raddolcisce, ed è buono a fortificare i nervi. Le pelli servono a fare degli otri per trasportar olio; e vino, ma vanno tenuti sempre pieni, e distesi, che non toc-

chino terra, mentre i vermini gli forerebbero. Quanto alle malattie, e rimedj *Vedi* BESTIAME, all' articolo *malattie del bestiame minuto*.

BEDEGUAR, detta da Dioscoride *spina bianca*, è quella pianta spinosa, la quale produce le foglie lunghe, e molto larghe, ed è buona assai per far siepi. *Gaspero Bauhin* dice che è il rosajo salvatico.

BELL'UOMO. Fiore, del quale. *Vedi* *BALSAMINA*.

BENI DI CAMPAGNA. I più stimati sono 1. i prati ben coltivati, e le pasture, perchè producono molto con poca spesa, poca diligenza, e perchè non sono sottoposti a tanti accidenti, e rivoluzioni come gli altri beni: 2. i boschi di tagli regolati, e le piante che fanno un entrata annuale, come ciliegi, noci, ulivi, e altri frutti: 3. le terre da grano, o siano lavorative: 4. le vigne, che in qualche territorio sono da anteporsi alle terre da grano. I migliori beni di campagna a mio credere possono dirsi quelli, che hanno un poco di tutto, con le terre unite, vicine alla casa del padrone. *Vedi* *POSSESSIONE*.

Convien sapere il giusto valore d'un effetto che si voglia comprare; molte sono le maniere per questo, informandosi del prezzo delle diverse biade, e frutta che vi si raccolgono; della facilità di venderle, e delle riprese che vi si trovano, le quali si rilevano dalle informazioni de' vicini, degli stimatori, degli antichi coloni, e dalla valutazione dell'anno comune, che si ragguaglia dal prodotto di dieci anni, dedotti tutti gli aggravj.

BERGAMOTTA. E' un agrume che rassomiglia all'arancia, ma che ha la scorza liscia, l'odore forte, e acuto, e si mantiene moltissimo;

il

il maggior merito di questo frutto è nella scorza: bisogna, volendosene servire, coglierlo verde vicino a maturare. La loro cultura è la stessa degli altri agrumi. *Vedi* **AGRUMI**.

BERGAMOTTO. Aggiunto d'una pera morbida e sugosa, che si matura nel mese d'ottobre, e dell'albero che la produce. Per la sua coltura. *Vedi* PERO.

Bergo, o sia *Verdea*. Sorta di vitigno, la cui uva matura circa la metà d'agosto, e diviene d'un bel colore lucido, chiaro, e trasparente: fa molti grappoli; alcuni serrati, ed altri sparti, con granelli grossi, tondi, e di buccia sottile. I suoi capi sono grossi, d'un colore scuro chiaro, con occhi fitti, e grossi: ha i pampani piuttosto piccoli, grossi, e vellutati. Ama il clima caldo, terra leggiera, sottile, atta a pigliare il caldo, ma che non vi sia nè sabbia, nè rena, che nell'estate fa molte aperture, ma non eccessivamente grandi, essendo molto adattata la terra chiamata galestro, e galestrino. Se ne fa il vino nominato vernaccia, che è dolce, di color bianco pendente al verde, poco spiritoso, ma di grato odore, gentile, e stimato, da beversi solo, che matura presto per le prime beve.

BESTIAME. Termine generale, che si adatta à tutte le qualità di bestie: si divide in bestiame grosso, e s'intende de' buoi, vacche, e simili; bestiame minuto, si dice delle capre, pecore ec.

Il principal mezzo per avere del bestiame grande, bello, e di buona razza è di ben nudrire ed allevare i nascenti, nè per l'avidità qualche volta di profittare del latte, si debbono cavare troppo presto gli aglievi di sotto le madri, mentre così non avendo tempo di fortificarsi divengono deboli, e se ne ricava un minor servizio, poichè

chè la stabilità, e fortezza d' una fabbrica dipende da' primi fondamenti.

Quantunque alle voci particolari di ciascuna qualità di bestie siasi riportata la maniera di allevarle, e nudrirle, ciò non ostante non dobbiamo tralasciare d' avvertire, che per mantenere il bestiame tanto grosso che minuto nell' inverno, tempo in cui riesce più difficile e dispendioso; oltre il solito fieno *vedasi* alle parole *RAPE*, *NAVOMI*, *GIUNCHI*, ove si parla de' giunchi marini, essendo questi tre generi un nutrimento per le bestie molto vantaggioso, e di poca spesa. Nell' estate poi conviene osservare che l' erba sia nel suo giusto grado di maturità, mentre se è troppo tenera, non hà sufficiente sostanza, onde passa, e non nudrisce l' animale, quantunque ne mangi molta; se poi è troppo vecchia riesce dura, e poco sugosa, e le bestie non la mangiano volentieri. Per render dunque con la variazione più gradito il pascolo a' bestiami, e fare che mangino l' erba allorchè è bastantemente matura, senza che ne sciupino molta, come accade, ne' gran pascoli, dove vanno sempre scegliendo la più tenera, e lasciano la dura, che si secca, e perde, perchè la pestano co' piedi, si dividono i pascoli a proporzione del bestiame, lasciandolo pascere tre o quattro giorni solamente in una divisione, e poi conducendolo in un altra, che così l' erba crescerà più presto, e più forte; ed avrà tutto il tempo di maturare, con ricavarne un maggior profitto di quello che se non fossero divisi. Queste divisioni possono farsi con siepi di spini, o di salci, o d' altro legno bianco, osservando che il primo anno non vi s' accosti il bestiame a danneggiarle, e se saranno di salci, o altro legname serviranno ancora per porvi all' ombra le mandre; e le vacche nell' ore più cocenti dell'

dell' estate, altrimenti senza questo comodo conviene due ore prima del mezzo giorno ricondurle alla stalla. Nel mezzo di ciascun pascolo si piantino cinque o sei travicelli, a' quali possino le bestie stropicciarsi, poichè se andassero agli alberi di fresco piantati lungo le divisioni, potrebbero farli perire.

Le stalle debbono essere generalmente fresche l'estate, calde l'inverno, e sempre asciutte; mentre l'umidità le spiace molto, e a questo fine si fanno a' pendìo dolce con lo scolo da una parte; nè si dee in esse tenere il bestiame grosso troppo fitto, perchè non abbia occasione di cozzarsi, e ferirsi, e perchè la bestia più vorace toglie il mangiare alla sua vicina, che insensibilmente smagrisce. Acciocchè le bestie grosse lascino l'abito assai nocivo di leccarsi, se gli strofina col proprio sterco la parte dove si sono leccate.

Per ingrassare le vacche, buoi, o tori; i quali non abbiano più di dieci anni, si mandano al pascolo alla fine di maggio, la mattina dopo alzato il Sole, e si riconducono alla stalla verso le ore dieci, o sia due ore prima del mezzo giorno, e passate l'ore del gran caldo si fanno tornare a pascere fino alla sera: nel ritorno si dà ad essi de' cavoli tagliati a pezzi, o delle rape tritate, con fargli bere i primi otto giorni dell' acqua riscaldata al Sole, o tiepida, nella quale vi siano ben mescolati due quarti di farina d'orzo: quindi se gli fa un buon letto per la notte, e se gli mette d'avanti un piccolo fastello d'erba colta di fresco, che usando tutte queste diligenze per quattro mesi, è quasi certo che le bestie diverranno grasse da poterle vantaggiosamente vendere.

Rimedio generale contro le malattie d' ogni sorta di bestie.

Tutte le bestie che pascolano sono sottoposte a delle malattie cagionate da freddo, ed umido. L'esperienza che ha fatto conoscere esser giovevole tanto alle pecore, e capre, che a' cavalli, vacche ec. il seguente vino emetico, sarà bastante a persuadere coloro che lo detestassero come nocivo; e se convinti non fossero, possiamo farne la prova sopra una bestia, o due solamente.

Per fare questo vino prendasi una libbra d'antimonio, ed una di nitro polverizzate insieme, si mettano al fuoco in vaso di ferro, o altro metallo, e terminato che avranno di bollire, vi si getti sopra dell'acqua o del vino, e lavando bene il tutto, resteravvi una certa materia come vetro fissa, ed oscura, che dicesi *fegato d' antimonio*, il quale, non volendolo fare, potrà trovarsi preparato agli speziali. Se ne prenda dunque un oncia, e involto in una pezza si ponga in molle in due libbre e mezzo di vino, preferendo sempre il bianco al nero, aggiugnendovi otto dramme di sena, potendo ancora mettervi, se si vuole, dello zucchero, della noce moscada, ed altre spezie calde, e lasciato ogni cosa in infusione 24 ore, o pure fatta bollire per lo spazio di tre o quattro *miserere*, si adopera dandone sedici oncie ad una pecora o animale piccolo, e due libbre e mezzo agli animali grandi, come vacche, cavalli ec.

Preservativi per le differenti malattie contagiose del bestiame.

I preservativi sono principalmente necessarj in alcuni anni, ne' quali, o per corruzione dell'a-

ria, o per la mala qualità del nudrimento, regnano alcune malattie contagiose, che fanno perire un gran numero di bestie. Per prevenire questi mali conviene tener le stalle ben nette, lavar le mangiatoje, greppie, e colonne con acqua dentro la quale siano state dell'erbe aromatiche, come timo, salvia, alloro, origano, maggiorana ec. profumarle con erbe odorose, con droghe, come incenso, coccole, o legno di ginepro, polvere da schioppo, zolfo, pece, ponendole in un caldano di fuoco a poco a poco, e questo due volte il giorno, la mattina quando le bestie sono alla pastura, e la sera due ore prima che rientrino nelle stalle lavarle, e profumarle come sopra, tenendo nel tempo del profumo le porte, e finestre ben chiuse, con aprirle poco prima che vi entrino le bestie affine di lasciare un pò sminuire l'odore, che potrebbe danneggiarle nel capo, o renderle feroci. Nè sarebbe male il purgar l'aria anche al di fuori con accendervi de' fuochi; bisogna inoltre nettare gli abbeveratoi, e lavargli con aceto, o vino, in cui abbia bollito per un ora in circa del legno di ginepro, della ruta, della menta, del timo, ed altre erbe aromatiche, e finalmente strofinare con aglio le rastrelliere.

Non si lasciano sortire le bestie se non dopo la levata del Sole, e tornate che saranno dalla campagna conviene lavarle, e nettarle con una spugna, o grossa pezza di lino bagnata in vino e aceto, in cui sieno bollite dell'erbe aromatiche, strofinando bene gli animali senza lasciarli uscire prima che sieno totalmente asciutti. Si fanno bere spesso, massime ne' gran caldi, in acque però che non siano stagnanti: le acque minerali, eziancio ferruginee, sono buonissime per preservar gli animali, dandogliele per dieci o dodici giorni consecutivi, osservando di attignerle, e non lasciarli en-

entrare nella fontana: si può ancora mettere una libbra o due d'antimonio crudo nell'acqua che dovranno bere, facendovelo bollir dentro per un quarto d'ora prima di dargliela, e lo stesso antimonio potrà servire per tutto il tempo del contagio. Nel cibo gioverà mescolare qualche foglia di mercuriale, di buglossa, di cicorea salvatica, di borrana ec. Ottimi preservativi sono la teriaca, e l'orvietano, stemperandone nel vino un oncia e mezza per un bue, o per un cavallo, un oncia per una vacca, e così a proporzione per gli altri animali.

Malattie del bestiame grosso, e suoi rimedj.

Tumori. Se l'animale ha un gran calore, con un frequente battimento di fianchi, se gli cava sangue, poscia si taglia il tumore in croce, lavando la piaga con acquavite, o acqua comune, in cui si sia fatto sciogliere una sufficiente quantità di sale, facendovi delle taste colla stoppa; e medesimamente si può applicare sopra la piaga il bianco di porro sbucciato, o sia la persicaria.

Si può ancora introdurre nella giogaja o sia sopra l'alto del collo del bue, ed ai cavalli verso il collo col mezzo della lancetta, un tubo di penna piena d'argento vivo serrato nelle estremità, o pure con un ferro rovente della grossezza d'un dito formarvi un cauterio, tenendo il buco aperto con passarvi una corda a motivo dello spurgo della materia, che facilita la guarigione. Allorchè le materie cominciano a cessare, bisogna purgarli con una mezz'oncia d'assafetida, un'oncia di croco metallico, tre dramme di gialappa, e tre di aloè, polverizzato tutto in sedici oncie di vino bianco, e questa medicina si ripete due volte di due in tre giorni, e dopo la pur-

purgazione se gli dà, in sedici oncie di vino, mezz'oncia di radice di enula polverizzata, e altrettanta di quella di aristologia, con un oncia di filiggine di cammino. Non se gli dà a mangiare dell'erba, ma bensì due volte il giorno della vena bollita, e un poco di fieno nuovo, la sua bevanda dee esser una decozione di scabbiosa, e di cardo benedetto.

Tumore esterno, o interno al petto dalla parte del cuore.

Il bue allora è tristo, malinconico, grave, hà la bocca piena di salivia, è il pelo arricciato. Se il tumore è esterno, bucatelo con una lesina, introducetevi un filo di radica d'elleboro, e ungete il male con del burro fresco, facendogli bere circa una libbra di vino generoso con un oncia di teriaca stemperata dentro: se è tumore interno, prendete mezz'oncia d'aloè succotrino, due dramme d'antimonio, un quarto d'oncia di fior di zolfo il tutto in polvere, fatelo inghiottire alle bestie per mezzo d'un imbuto, o d'un corno, versandovi dietro del vino; ma si osservi che della suddetta composizione di robe se ne dà un oncia ad un bue, dramme sette ad una vacca, sei dramme ad un vitello d'un anno, e così agli altri a proporzione.

Posteme, o tumori che attaccano la radice della lingua, e in ventiquattr'ore gliela troncano.

Separarle dall'altre bestie: prendere un pugno di foglie, o radici d'imperatoria, erba della quale gli speziali fanno l'acqua imperiale una cucchiajata di pepe spolverizzato, uno spicchio o due d'aglio, due dramme di gomma detta *assafetida*, e stemperar

perar tutto in due libbre e mezza d'aceto; indi raspare la parte malata con un cucchiajo di metallo, e poi lavarla con l'aceto preparato come sopra, e ripeterlo spesso. Il cucchiajo non s'adopri ad altr'uso prima d'averlo ben pulito, e nel fare tale operazione a codesti animali bisogna avere unta bene la mano, e il braccio fino al gomito di burro fresco, lavandosi dopo diligentemente con acquavite tiepida.

In un male contagioso sparsosi fra le bestie grosse nella Fiandra, Catalogna, e Delfinato, queste, non ostante che mangiassero, bevessero, e lavorassero come da sane, si vedevano ad un tratto cader morte: ciò accadeva allorchè segli era formata una vescica nera o morella nella lingua, che faceva una crosta, e dopo cinque o sei ore cadeva la crosta, e morivano le bestie, le quali sparate se gli trovavano l'interiora imputridite. Il rimedio era di fregarli la vescica venuta alla lingua con un pezzo d'argento, fino a farle escire il sangue; poi lavar la piaga con aceto, pepe, sale, e dell'aglio o porro, intingendovi una pezzetta di scarlatto, con la quale fomentavano la parte malata.

Pustule sotto la lingua. Pongasi in un vaso di terra un pugno di ruta, due oncie d'angelica, e due d'imperatoria, e fatto bollire fino alla consumazione della metà dell'acqua, vi si gettino ott'oncie di polvere cordiale, e se gli dia tiepido, con averli però prima pulita bene la lingua con il suddetto gargarismo.

Barboncelle: sono bollicelle, o escrescenze di carne che gli vengono sotto la lingua, e gl'impediscono il mangiare: tagliarle con le cesoie, e lavarle con aceto, e sale.

Barbone. Concorso d'umori che si fa sotto le gingive, o mascella del bue, e che suol venire da

da abbondanza di ſangue, con altri umori corrotti. Viſta l'enfiagione, fatele una buona cavata di ſangue, proporzionata però alla qualità, età, e forza della beſtia, e per due giorni fate un bagno alla parte offeſa con decozione di ſalvia, bacche di lauro, e camamilla bollito il tutto con vino, che ſe l'enfiagione non ſvaniſce, applicategli la ſeguente unzione. Butirro, olio di lauro, olio volpino, e di giglio, due oncie per ſorta, ed il tutto incorporato ponetevelo caldo, che o farà ſvanire, o ſolleciterà la ſuppurazione degli umori. Allorchè ſi ſentirà con le dita eſſer maturato il tumore, ſi fori con una punta di rame infuocata, oppure ſi apra con la lancetta, facendo che abbia la ſua pendenza per lo ſcolo delle materie, con porvi una taſta unta col ſopraccennato unguento, o con l'unguento apoſtolorum, finchè reſti guarito.

Palato gonfio. Queſto cagiona ſubito alla beſtia l'inappetenza, getta della viſcoſità per bocca, e ſpeſſo ſi affanna. Viſitatela dentro della bocca ſe vi foſſe infiammazione, o qualche piaghetta, e cavatele ſangue dalla vena del palato, e quindi lavategli la bocca, e quelle piaghette con aceto, ſale, e pepe, e datele ſubito da mangiare degli ſpicchi d'aglio mondi, e peſti con le ſue foglie o verzura; che ſe ricuſa di mangiare oſſervate che non ſia un principio d'infreddatura, o cimurro, o altra malattia.

Pinzaneſe, diceſi quando per vapori troppo caldi che ſagliono dal fegato, ſi gonfia la bocca, s'infiamma, e diviene ulcerata. Cavatele ſangue, e poſcia ſtemperate in una mezza caraffa d'aceto roſato mezz'oncia d'alume di rocca, tre oncie di mele, mezz'oncia di ſal prunelle, lavatela due volte il giorno, dipoi ſeguiterete a lavarle la bocca con aceto bianco bollito con

fronde d'olivo, fiori di granato, frutti di mortella, e salnitro o sale comune, di tutto una manciata, e perchè vi si fermi questo rimedio, legate per un poco la lingua fuori della bocca con una fascia di tela, e nel tempo che sarà legata poneteci miele rosato, con sciroppo di portolaca, ed aceto, con pepe spolverizzato.

Ruvidezza della lingua, detta anche *male del rospo*. Dipende da abbondanza di flemma che dallo stomaco, e dalla testa concorre alla lingua: tiratela fuori, e fregatela con foglie di fico, o panni lani ruvidi fino a divenir rossa, e un poco sanguinante; poi lavatela con aceto, e sale caldo, e medicatela due volte il giorno bagnandola con una penna intinta in aceto nel quale vi sia stemperato, e incorporato del mele, pepe, pilatro, o sia iperico con un poco di sale, il tutto spolverizzato.

Ricci nella bocca, e labbra del bue, cagionati dal mangiare frasche di quercia, o foglie di granturco che gli infiammano la bocca, e per il dolore gli cade il cibo dalla bocca: tagliategli con le forbice, e lavategli con sale, e aceto; quindi ponetevi del pepe, e sale pesto fregandolo forte con le dita.

Narici gonfiate, che accade per qualche bastonata ricevuta, caduta, o concorso d'umori, che gli impediscono il respirare, onde apre la bocca per rifiatare, con pericolo di morte: cavategli sangue da' fianchi, o dal collo; e fintantochè sia passato il pericolo, nudritelo scarsamente che appena si mantenga in vita, e sopra l'enfiagione applicate il seguente impiastro. Storace liquida, e ragia di pino, e sarca colla mezza libbra per sorte, con due oncie di galbano, facendo liquefar tutto in un vaso al fuoco, che poi farete bollire nell'aceto, con aggiugnervi farina di fave,
e di

e di seme di lino, con quella di fien greco, e lupini, di ciascuna tre oncie, e un oncia di cimino, con una d'incenso; facendolo ben cuocere, che questo ha virtù di risolvere ogni durezza, e consuma ogni tumore. Che se vi restasse della durezza, radete il pelo, e fatevi qualche incisione con la punta del rasojo perchè ne esca sangue, ponetici il suddetto impiastro, e maturato che sia il tumore, tagliatelo, medicandolo come l'altre posteme, e per spurgare parte dell'umore di detta gonfiezza, mettetele due penne nelle narici unte con mele, e aceto, con un poco di pepe, zenzero, e pilatro, in polvere.

Inappetenza: prendete la parte più tenera d'un cavolo, e pestatela in mezza libbra d'olio di noce, fatel' inghiottire al bue disgustato, o dategli delle foglie di rape, o di barbebietole cotte nell'aceto. Si può ancora prendere del sale con dell'aceto forte, e mettervi dentro de' porri o cipolle, gettando quest'aceto in bocca alla bestia con alzarle il muso perchè non lo lasci cadere in terra: se fatto questo per due giorni, sera, e mattina non gli ritorna l'appetito, è segno che l'inappetenza è causata da qualche malattia, onde si procuri rintracciarla per rimediarvi.

Se il male proviene da causa calida, il bue ha la bocca e la lingua asciutta, e calda, come pure tutta la vita, la quale è anche ruvida, con la pelle attaccata alle costole, rifiata spesso, e qualche volta ha un poco di tremore, ed il suo sterco sarà asciutto: fateli bere una decozione di malva e borrana, di ciascuna una manciata, con una caraffa e mezza di conserva di fior di pesco, la quale colerete dentro la decozione con panno lino, spremendola in modo che vi rimanghino solo le foglie de' fiori che getterete via, e vi aggiugnerete due oncie di bollo armeno ridotto in

polvere; e questa bevanda gliela darete alquanto tiepida, dandole dopo da mangiare della verzura. Gli darete inoltre due o tre cristeri con due caraffe di decozione di parietaria, marcorella, malva, di ciascuna una manciata, aggiungendovi due oncie d'olio comune, e altrettanto burro di vacca, con un poco di sale.

Quando il male è cagionato da soverchia frigidità, avrà le narici, l'orecchie, e la vita fredda più del solito, il pelo teso, e getterà bava dalla bocca, e dalle narici: procurate di fargli evacuare la copia grande d'umidità, e flemma che hà nello stomaco. Che se passassero i detti segni, e si riscaldasse con tutta la vita, fatelo camminare, acciò il sangue si ponga in moto, e poi, benchè si tratti di frigidità, cavategli sangue senza timore alcuno, mentre l'esperienza ha fatto conoscere quanto gli sia di giovamento, regolando la quantità secondo l'età, forza, e complessione dell'animale, e secondo la qualità del sangue, che se sarà buono chiudete la ferita, ma se cattivo, levatene una convenevole porzione. Il rimedio da usarsi, è un bicchiere d'aceto, con oncie due salnitro, mezz'oncia pepe, tre oncie mele, il tutto incorporato, lavategli la lingua, e il palato con un poca di stoppa legata in cima d'un bastoncino, e replicate due o tre volte il giorno questa bevanda secondo il bisogno.

Ma se tuttavia non potrà mangiare per languidezza, o fiacchezza, dategli il seguente confortativo.

Tre libbre circa di farro cotto con acqua, e sale quanto basti, cotto che sia incorporatevi dieci uova con oncie una di cannella, e una di garofani, e oncie sei zucchero, con un poco di vino, dandoglielo con un cornetto, e replicando-

dolo più volte fino che mangi da per se:

Rugumare. Quando il bue perde il rugumare o digrumare, curatelo con gran prestezza; mentre se in tre giorni non lo ripiglia potete considerarlo morto. Questo male viene per debolezza; quando ha durato molta fatica con poco da mangiare; o per aver mangiato erbe fredde, e bevuto acque gelate; che raffredandogli lo stomaco gli guastano la digestione: dategli la sequente bevanda. Filonia romana oncie una; todomole oncie tre, trifera magna oncie una; e un quarto di spigo nardo; il tutto spolverizzato in una caraffa e mezzo di buon vino tiepido, che se nel prendere questa bevanda gli sopraggiungesse dell' affanno con dibattimento di fianchi, dategli subito una libbra e un terzo zucchero stemperato in acqua fresca, che l'affanno cesserà.

Se si trovasse molto fiacco, dategli il confortativo detto sopra di farro cotto con gli ingredienti ec.

Nello sgravarsi il corpo, se la materia sarà dura, se avrà molto calore per la vita; o le corna saranno più calde del solito, cavategli sangue, dategli due o tre cristeri, e dategli de' cibi che abbiano virtù di rinfrescare; e tener lubrico il corpo.

Natta dell' occhio; che gli viene per esser punti da giunchi, o altro nel pascolare, e gli cagiona un panno grosso doppia callosità, e un poco di rilievo con bianchezza: mettetegli in principio per due volte in un giorno, dentro, sopra, e intorno all' occhio del chiaro d'uovo; e zucchero bianco, con un poco di sugo di limone; poi ponetevi un poca di polvere sottilissima d' aloè stemperata con mele; e un poco di sugo d' ellera terrestre, o due goccie di vino bianco buono, e continuate per più giorni; che resterà guarito,

rito, avvertendo che se v'è gonfiezza, è bene cavargli sangue.

Panno nell' occhio. Prendete della tuzia preparata, del salgemma, dell'aloè epatico, mezz' oncia per sorte, che incorporerete con mele spumato, e sugo di edera, e applicatelo con una penna, che questo consuma tutti i panni degli occhi, nella fontanella de' medesimi ponetevi un poco d'unguento rosato; intorno all' occhio, e testa metteteci della creta stemperata con aceto, e incorporata con chiari d'uova.

Ogni sorta d'animali che abbiano il panno nell' occhio si guariscono con prendere pietra turchina, e metterla in acqua di rose bianche, tuzia preparata, alume di rocca abbruciato, parti eguali, zucchero di Candia parti tre, ed il tutto incorporato se li applica con una penna. Giova ancora l'applicarvi lumache abbruciate tanto che si possino ridure inpolvere, con salsagemma e zucchero di Candia.

Quando il male è leggiero, la sola polvere d' aloè, e mele basterà per guarirlo; ma se è invecchiato, e indurito, prendete il di dentro del corno di bufalo, e abbruciatelo, guscio d'uova, schiuma di rame abbruciata, e salsagemma, e mettetelo con due dita, e incorporatelo con mele, e vino, ed applicatevelo con una penna.

Vermi che nascono negli occhi, e provengono dalla putredine dell' umore che cala dalla testa, curatelo con mettervi tre volte il giorno sugo di celidonia con polvere d'aloè epatico, oppure legateci con fascie la detta erba pesta insieme con la suddetta polvere, o essa sola sopra dell' occhio, che presto consumerà i vermi, e gli occhi resteranno sani.

Ritenzione d' orina; si conosce dal vedere spesso il bue sforzarsi per orinare, senza poter far nul-

nulla, oppure farla a goccia a goccia. Si fa bollire della parietaria, del crescione, e delle barbe di sparagi, che s'applicano sopra la borsa del bue, e per tre giorni se gli fa bere sedici oncie di vino bianco, nel quale abbiano bollito due cucchiajate di mele, e altrettanto olio. Per otto giorni si terrà in riposo, e se gli daranno a mangiare spesso delle foglie di rape, e sera e mattina una misura di crusca bagnata.

Orina torbida. Il bue per lo più orina torbido, e del colore della filiggine per caldo eccessivo, e per gran calore di febbre: cavategli sangue, e dategli per bocca sciroppo di cicorea di Niccolò oncie quattro, sciroppo di granato acetoso mezza libbra, sciroppo di granate olappiè oncie due, bollo armeno oncie due, trifera persica, acqua d'indivia libbre una, il tutto incorporato, e fatelo stare sei ore senza mangiare. Il giorno seguente gli darete quest' altra bevanda: zucchero fino mezza libbra, sciroppo di granato dolce mezza libbra, decozione di spacca pietre, e capelvenere libbre una e mezza, semi di poponi oncie tre, semi di zucca mondati, e pesti oncie due, che il tutto incorporato glielo darete più volte secondo il bisogno, dandogli nel tempo del male più cristeri con decozione di viole, marcorella, malva, parietaria, bietola, di tutte una manciata, del qual decotto ne prenderete due caraffe, aggiungendovi due oncie di burro di vacca fresco, tre oncie d'olio buono, e un'oncia e mezza di sale. Nel dargli i detti cristeri fate stare la bestia in positura che abbia i piedi d'avanti bassi, e alti quelli di dietro, e che per un quarto d'ora stia senza muoversi, e non come alcuni che gli fanno subito camminare, e frattanto rigettano il cristerio senza ricavarne alcun giovamento. Se il bue fosse molto fiacco, e non

volesse mangiare, confortatelo con farro cotto con zucchero, cannella, e vino.

Piscia sangue. Un tal male nasce al bue per sforzo, o riscaldamento di fatica, o per essersi rappreso, ovvero pasciuto d'erbe cattive ec. Toglietegli affatto il bere, e in sua vece dategli sedici oncie d'orina umana, altrettanto olio d'oliva, sei uova fresche, e una manciata di filiggine di forno il tutto sbattutto insieme. Unitamente a questo male sogliono venirgli de' dolori, onde legategli l'orecchie, stringendole in modo che divenghino rosse, allora si scoprono alcune piccole vene che si pungono; e se ne fa uscire il sangue; fatto questo se gli mette del sale in bocca, e si conduce a passeggiare. V'è chi usa un altra bevanda, cioè, sugo di piantaggine con del buon olio, poi prendono della polvere di tartaro e di colla quintida posta a molle nel vino nero, un bianco d'uovo, e per mezzo d'un corno gli fanno inghiottire ogni cosa.

Potete ancora curarlo nella seguente forma: se il male è nel suo principio, farli una buona cavata di sangue che presto cesserà, con dargli per bocca questa bevanda: sugo di piantaggine mezza caraffa, e altrettanto aceto quando lo pestate, sei bianchi d'uova, once tre farina d'amido, un quarto d'oncia di cannella con garofani, e due oncie di bollo armeno, dandogliela fredda, con farlo stare quattr'ore prima, e quattro dopo senza mangiare.

Buonissima è pure la seguente: latte di capra una caraffa, e mezza, dodici rossi d'uova, bollo armeno oncie due, cannella ordinaria mezz' oncia, il tutto incorporato insieme, che resterà guarito.

Stitichezza: dategli un cristerio fatto di mele, burro fresco, e due oncie di sena in una decozio-

ne

ne di malva bollita in quattro libbre d'acqua, ridotta a due terzi, non gli date fieno, ma della crusca di segale bagnata nell'acqua. Serve ancora per sciogliergli il corpo il dargli a bere due libbre e mezzo d'acqua tiepida, nella quale vi si mettono due oncie d'aloè in polvere.

Flusso di ventre. Qualche volta è uno spurgo che la natura fa del corpo, ma quando continua più di due o tre giorni, e che getta un umore acquoso, con materie indigeste, che cadendo in terra, bollono a guisa d'aceto, allora è cattivo segno, e conviene curarlo tenendolo tre o quattro giorni senz'altro cibo che degli acini d'uva posti a molle nel buon vino, e un poco di vena nella sua bevanda. Si fanno bollire ancora delle frutta di rovo, o delle buccie di cotogno in due libbre e mezza d'acqua, che se gli da a bere una volta il giorno. Se gli può anche dare a mangiare del grano abbrustolito posto a molle nell'acqua.

Quando il bue patisce di contorcimenti di budella, si ferma sul fatto, nè mangia, ma sospira e mugge, allora deesi dargli, poco da mangiare, e pugnergli la carne intorno all'ugna in maniera che riesca il sangue: alcuni gli fendono la coda finchè gli cola il sangue, legandogliela poi con una pezza; altri gli cacciano nelle parti di dietro delle cipolle con sale; forzandolo a correre, ed altri gli fanno andar giù per le gola del nitro pesto.

Colica, o sia *dolor di ventre*. Questo male si distingue quando la bestia mugge dolendosi, si alza e sdraja spesso, allunga il collo, stende la coscia, e suda. Rimedio. Fendetegli il'estremità della coda e dell'orecchie per farle sanguinare, e fregategli il ventre con un bastone: terminato ciò si fa passeggiare per una mezz'ora, e ricondot-

dotta alla stalla si cuopre per tenerla calda. Il nutrimento dee esser buon fieno, e una misura di vena a mezzo giorno, e per bere se gli dia un beverone d'acqua tiepida con un pugno di farina di grano; se il male continova, fategli inghottire delle cipolle cotte inzuppate nel vino generoso. Si può curare ancora con il regolamento prescritto all' *orina torbida*.

Membro, o *Testicoli gonfi*. Se l' enfiagione proviene da contusione, ungete la parte con sterco di bue, e lardo, senza che per qualche tempo lavori; se fosse poi cagionata da infiammazione, fategli bagnare per la parte enfiata nel fiume, e applicatevi sopra un impiastro fatto di creta bianca spolverizzata, aceto, e sale sbattuti insieme.

Gonfiezza di ventre. Il suo rimedio è un cristerio di decozione di malva, parietaria, cicorea salvatica, bietola, crusca, olio di noce, oppure fategli prendere due oncie d'orvietano in sedici oncie di vino.

Gonfiezza al collo. Se questa dipende da una contusione, applicatevi un cataplasma fatto di mele, grasso senza sale, e crusca, il tutto bollito nel vino bianco, lasciandovelo stare per quattro o cinque giorni. Se proviene da un ascesso, che si conosce dal vedere che il primo rimedio non opera, allora se gli freghi il collo con unguento d'altea, butirro fresco, olio di lauro, due oncie per sorta, sbattendo il tutto così freddo, e tenendoglielo avviluppato con una pezza, che l'umore verra alla cute, e formato il tumore si tagli con la forbice allorchè sia maturo, osservando di medicare ogni giorno la ferita mettendovi della radice d'ortica finchè sia intieramente purgata.

Scorticatura sul collo: ungetela con grasso di porco, e cera vergine strutti insieme.

Bat-

Battimento di fianchi: male che proviene da infiammazione d'inteſtini, cagionata da un raffreddore dopo una gran fatica. Il rimedio è un criſterio con decozione di borrana, cicorea ſalvatica, bietola, e cinque libbre di latte ridotto a quattro, aggiungendovi quattr' oncie di mele con altrettant' olio di noce; la mattina dopo ſe gli dia a bere circa due libre e mezza d'acqua tiepida con ſugo di porri. Finalmente ſi fa un cataplaſma con tre pugni di ſemenza di cavolo, e quattr' oncie d'amido peſtato inſieme, e e ſtemperato in acqua fredda, che s'applica alle parti offeſe. Il cibo nell'eſtate sarà erba, e nell'inverno della pula di grano meſcolata con ſemola in una ſecchia d'acqua, privandolo per qualche tempo del fieno, che è contrario a queſto male.

Mal di cuore. Si da a conoſcere queſto male col frequente battimento di fianchi, accompagnato di tanto in tanto da nauſea, e dal tenere la teſta pendente, con gli occhi malinconici; dateli quanto due fave di buona triaca, o di orvietano ſtemperato in ſedici oncie di vino nero, e dopo fregategli il muſo con aglio. Paſſate due ore fategli mangiare un'inſalata copioſa di porri, cipolle grandi e piccole, ſedani, e altre erbe forti, con aceto e ſale, che il male sarà guarito.

Tremore. Male che per lo più ſoffrono le beſtie unitamente alle vertigini. Fate paſſeggiare la beſtia, cavatele ſangue, tenetela un ora ſenza mangiare, e poi datele cibi di facile digeſtione, che non generino fumoſità. Nel forame mettete queſta ſuppoſta: miele oncie tre, zenzero, pepe, coſto aromatico, pilatro, mezz'oncia per ſorta, il tutto ridotto in polvere, e incorporato al fuoco con farlo bollire, del quale ne farete

la

la supposta della grossezza d'un uovo di papera, applicandola fredda, che gli farà risentire i sensi, e risolvere le ventosità, e vapori, che offendono il cerebro. Se questa non serve per farle cessare il male, spuntatele con la sega le corna in quella dirittura del vivo, o fatevi uno o due fori con un trapano perchè svaporrino le fumosità. Per bocca gli darete la seguente bevanda: bolloarmeno rosso, oncie due, conserva di fior di pesco, oncie quattro, sciroppo violato mezza libbra, conserva di borrana oncie quattro, aceto rosato oncie due, il tutto incorporato in un poca d'acqua d'orzo, le darete per due volte la suddetta dose, e secondo il bisogno, mentre questa purifica, e rinfresca il sangue, e reprimere i vapori.

Tosse. Una decozione d'isopo che se gli fa bere, e de' porri pestati con grano, facendoglieli mangiare, sono il suo rimedio.

Febbre. I segni sono, quando l'animale ha la testa pesante, occhi gonfi, lacrimosi, e mezzi chiusi, sta malinconico, rifiuta di mangiare, è ansioso di bere, con la bocca, e lingua calda, ed asciutta: fategli una buona cavata di sangue, secondo la forza ad età della bestia, e datele cibi facili a digerirsi, con farle prendere la seguente bevanda: conserva di fior di pesco oncie otto, bolloarmeno oncie tre, acqua di capelvenere, spacca pietra, e malva libbre due e mezzo, conserva di borrana oncie quattro. Se persiste datele un cristerio di decozione di malva, di cicorea silvestre, di lattuga, e bietola in cinque libbre d'acqua, facendo bollire il tutto con semola, e colato per panno vi s'aggiungono due buone cucchiajate di mele, e altrettanto olio di noce.

Frenesia. O questa dipende da calor di sangue,

gue, e fumosità, che dallo stomaco solgono alla testa, e gli offendono il cerebro, e suole tramutarsi in rabbia se non si è solleciti con i rimedj; o diviene da distillazione di testa con frigidità, e abbondanza d'umori flemmatici, e allora se gli cangia in sonnolenza, o sia letargo. Quando il bue è oppresso dalla frenecia, non trova riposo, si muove con velocità, ne può ritenersi, corre frà boschi, e spine, ad ora si sdraja ed ora s'alza. Tenetelo in luogo fresco, lontano da strepiti, e senza mosche; fategli una buona levata di sangue dalla vena del collo, o da' fianchi, e dategli de' cristeri con decozione di malva, parietaria, marcorella, branca ursina, e caniglia; della qual decozione ne prenderete una caraffa e mezza, aggiungendovi olio violato, e rosato due oncie per sorta, con sale pesto, e zucchero rosso. Che se il male proviene da causa frigida, non gli dovete cavar sangue, ma bensì fargli fare delle freghe da due uomini gagliardi, con le mani unte con olio di lentisco, di lauro, burro, olio di spigo, e un poca d'acqua vite, di tutto parti uguali, e caldo. La decozione de' cristeri in tal caso dee esser fatta con polieo, nipitella, ruta, e camamilla, con aggiugnervi sale, e olio di lauro oncie due, cassia stratta, jerapigra, e benedetta.

Gli fa giovamento in un tal male il soffiargli nelle narici polvere d'asaro, con quella d'artemisia, o spruzzargli il sugo di cocomeri asinini, che gli purgano la testa.

Corno rotto. Se si è rotto anche l'osso di dentro, levate le scheggie, con tutto quello che sarà superfluo, e voltando la rottura verso terra fate escire il sangue pesto, e rasciugate la ferita, sopra la quale ponete della stoppa con chiaro d'uova, e un poco di sale per ventiquattr' ore,

ore, e dopo continuerete a medicarlo due volte il giorno con unguento verde, e stoppa; voltando sempre la rottura verso terra perchè n' esca l'umidità.

Che se si levasse solo il corno, e l' osso di dentro restasse saldo, essendo il bue giovane, medicatelo prontamente con vino caldo, applicandovi due goccie d'olio d' ipericon, con levare tutte le scheggie inutili, ungendolo con destrezza con bianco d' uovo, polvere d'incenso sottilissima, con quattro goccie d'olio d'ipericon incorporato insieme, e riponete il corno nel suo luogo, legandolo in modo che non si possa muovere, che se sarete sollecito in farlo resterà saldato. Raccomodato che l'avrete, curate solo la commettitura senza moverlo, ponendo intorno alla ferita rosso d'uovo, trementina buona, con quattro goccie d'ipericon sbattuti insieme.

Se poi si rompesse in tronco, va coperta la piaga formata dalla rottora con un panno bianco intinto nell'olio, sale, e aceto mescolati insieme, continovando per tre giorni; il quarto poi va pressa della pece, olio, e sugna vecchia, e strutto il tutto, e ben mescolato insieme vi si pone sopra, e si copre con stoppa.

Storta. Fregate la parte offesa per tre giorni con lardo, mele, e vino bianco bollito tutto insieme.

Spalla Slogata. Cavategli sangue dalla parte opposta a quella slogata, rimettegliela e fregateglie-la con dell'acquavite mescolata con del suo sangue, il tutto caldo, e tenetelo in riposo.

Coda inchancherita. Questo proviene da qualche ammaccatura; o bastonata ricevuta: curatelo con malva cotta, e pesta, incorporata con butirro, ed olio rosato, o comune caldo, e legatelo sopra per due o tre giorni, che fa maturare, e spurgare la

la materia, consolida la coda, e leva il dolore; passati i tre giorni lavatela con vino, nel quale abbiano bollito delle coccole di cipresso, e fiori di granato, continuando poi a medicarla con unguento verde.

Zoppicamento. Se il male viene da freddo, lavate il piede malato fatevi un taglio con la lancetta, lavate la ferita con orina, e ungetela con olio caldo; se viene da sangue travasato, scarnite la parte per farne uscire il sangue, e mettetevi sopra della sugna vecchia; se il sangue è calato all'estremità dell'unghia, fendetela in fondo, e non nel mezzo. Nel tempo del male sopraggiungendo un enfiagione a ginocchi, applicatevi sopra un' impiastro fatto di fondata di vino rosso, mezza libbra di mele, un pugno di barbe d'ortica pungente tritate, e della farina di segala, ogni cosa bollito insieme.

Inchiodatura; cosa che succede alle bestie nell' andare a pascolare, entrando ne' loro piedi qualche sterpo: cavate lo sterpo, e versate sopra la ferita dell'olio molto caldo, mettetevi della stoppa, e involtatelo con un cencio, ripetendo questa diligenza due o tre volte, tenendo la bestia in riposo, che resterà sanata.

Gonfiatura de' piedi. E' un concorso d'umori, al quale va rimediato in principio, tenendo la bestia in riposo, e applicandovi delle foglie di sambuco peste con grasso fresco.

Piedi ritirati, o induriti. Prendansi delle radici di malva, e malvavisco, e facendole bollire in sufficiente quantità d'acqua, si pestano, e si passano per istaccio, quindi s' aggiungono a questa colatura mezza libbra di sugna, due libbre di buon vino, e si fa bollire finchè la sugna sia disfatta, ed allora ponendovi del seme di lino ben pesto, si fa nuovamente bollire fino alla consu-
ma-

mazione del vino. Posto questo cataplasma sul piede vi si lascia stare tre giorni, passati i quali si rinnuova.

Storcimento di piedi. Fregate la parte offesa per tre giorni, tre o quattro volte il giorno con grasso fresco, mele, e vino bianco bollito il tutto insieme.

Stranguglioni. E' un' ammasso d' umori che si forma sotto la gola, e s' ingrossano le glandule in modo, che sono capaci di soffogar l' animale. Bisogna subito aprirgli queste glandule sera e mattina con la lancetta, poscia fregare il di sotto della gola con olio laurino, e butirro fresco sbattuti insieme tenendogli il capo caldo coprendoglielo con un panno.

Cimurro. Male causato dal riscaldarsi, e raffredarsi, e dallo stare lungamente in stalle umide, e fredde, ed all'intemperie; si conosce dall' umore bianchiccio che gli cola dalle narici, le quali sono fredde, e dall'avere gli occhi incavati, e malinconici. Prendete del ramerino, bacche di lauro, e incenso, il tutto pesto grossamente, ponetelo sopra carboni accesi, e fatene ricevere il fumo alla bestia con coprirgli il capo con panni di lana, e chiudendo le finestre della stalla: nelle narici ponetegli due penne di papera legate con spago unto con sapone nero, riempiendole di polvere di nasturzio, pepe, euforbio, zenzero, e pilatro, del tutto parti uguali, che metterete nelle punte delle suddette penne, mentre gli faciliterà lo spurgo degli umori della testa, e dello stomaco. Intorno all'orecchie, e alla gola fategli un'unzione con unguento di lauro, e butirro: alla fronte applicatele un' impiastro composto di ragiapina oncie otto, mele oncie tre, trementina oncie tre, pece navale oncie due, e liquefatto ogni cosa in un pentolo

al

al fuoco, vi aggiugnerete farina di cimino, bacche di lauro, e incenso, un oncia per sorta, e poco di vino, o aceto, che farete cuocere.

Per bocca poi dategli tre oncie della seguente decozzione. Noce moscada, spigo nardo, cannella, garofani, imperatoria, ingenziana, aristrologia, bacche di lauro, zenzero, pepe, incenso, di tutto mezz'oncia ridotto in sottilissima polvere, e incorporato con vent'oncie di mele spumato. Questa confezione la potrete conservare per i bisogni, essendo buona per tutte le malattie del corpo causate da frigidità, e quando il bue patisce di dolori, dategliela nel vino.

Rogna. La principal cagione di questo male è la corruzione di un sangue troppo riscaldato che viene alla cute: cavate sangue dalla vena del collo dell'animale lavando il male con la sua orina, aceto, e butirro, parti eguali, e tartaro di vino, con sale quanto basti; se non guarisce ungetelo con unguento composto di libbre una circa grasso fresco, mescolato con sedici oncie d'olio d'uliva, due oncie di zolfo vivo, altrettanta mirra, e una mezz'oncia d'alume di piuma pestati insieme, e posti in sedici oncie di buon'aceto, e fregandone il corpo dell'animale risanerà.

Morso di Serpe, vipera, o aspide. Si conosce dal veder l'animale camminare stordito, mentre per la forza del veleno non vede, e per le narici gli scorre un poco d'umor gialliccio, con gonfiarsegli la testa, come pure dove ha ricevuto il morso, e per tutta la vita gli sogliono comparire certi tumori come noccioli, tenendo gli occhi lacrimosi, e gonfi. Ottimo contravveleno è il mitridato, la teriaca, l'antidoto di Galeno, l'orvietano con vino, o l'orina umana; basta dargli oncie due di uno de' suddetti contravveleni con vino, o orina una caraffa: è bene ancora dargli una caraffa di deco-

zione di dittamo. Sopra la morſicatura darete più colpi con la punta della lancetta, acciò eſca il ſangue concorſo, ed il veleno, e a queſt'effetto vi ſi mettono le ventoſe; dopo legatevi ſopra con pezza della triaca con due goccie di vino, o orina, o ſchiuma di cavallo, e guardatevi di non cavargli ſangue, ma procurate bensì di fare la ſuddetta cura il più preſto che potrete prima che ſi ſparga il veleno per tutto il corpo.

Offeſa del roſpo. Quando le beſtie ſono coricate alla campagna in luoghi paludoſi, ſe gli accoſta a' fianchi il roſpo, e con la bocca, ſchiuma, e fiato offende la pelle, e dove tocca, vi ſi forma una piaga nera, e cade il pelo: radete bene il luogo offeſo, e poneteci le ventoſe, acciò tirino fuori il veleno, poi legateci ſopra triaca due parti, ed una di ſtorace liquida, e ciò farete per due giorni, continuando dopo a medicare con cenere d'un altro roſpo, e filiggine incorporata con olio d'iperìcon, ovvero olio comune.

Pidochi, o ſia Vermini. Per diſtruggergli ſtropicciategli il corpo con unguento compoſto della ſua orina, e pece reſina disfatta nel vino bianco, e butirro ſalato.

Moſche. Sono le moſche uu tormento importuno alle beſtie: ungete intorno agli occhi, e in quelle parti dove ſogliono dargli più faſtidio con la ſeguente compoſizione, che ne vedrete l'effetto. Aloè epatico con collaquintida, fiele di bue, e ruta con aſſenzio, che farete bollire con un poco d'olio, e aceto, e cotto che ſia, colatelo, e ſervitevi al biſogno di queſta unzione.

Pre-

Preservativi contro i mali contagiosi delle bestie grosse.

Prendete dell' *ethyops* minerale composto di due parti di fior di zolfo, e una di mercurio crudo bene sbattuto insieme, finchè il mercurio non si distingua; dell' antimonio crudo ridotto in polvere finissima, e di ciascuno tre dramme per la minor dose, e quattro per la maggiore, mezz' oncia di teriaca di Venezia; mescolate ogni cosa con una sufficiente quantità di fior di farina, latte fresco, facendone una pallottola, che la darete alla bestia grossa in quel tempo che può credersi abbia il corpo vuoto, continuando per dodici o quattordici giorni di seguito; si dee però tralasciarne l'uso subito che la bestia ha intieramente perso l'appetito, e che ha un flusso di ventre violento. Non v' è precisione alcuna di regolamento nel tempo che la bestia prende questo preservativo; solo, che siccome è destinato per prevenire la malattia, così non bisogna darlo a veruna bestia quando è manifestamente attaccata dal male.

Un 'utile preservativo è ancora il cauterio sotto la gola, o vicino alla mascella inferiore a' buoi, ed a' cavalli nella parte interna d'una coscia, tenendolo aperto qualche settimana, medicandolo con mele, polvere o radice d' elleboro nero, di genziana, o di foglie di sabina. Non si tralasci di profumare le stalle come si è detto sopra a' *preservativi per le differenti malattie contagiose del bestiame*.

Rimedj per le malattie contagiose.

Quando una bestia è attaccata dal male contagioso, diviene malinconica, tiene la testa bas-

sa, perde l'appetito, le lacrimano gli occhi, manda moccio dalle narici, ha delle palpitazioni di cuore, nel toccarla sentesi un tremito per tutto il corpo, le vengono de' tumori grossi come piselli nell'ano, e qualche volta sulla lingua. Raschiate con un cucchiajo, o un pezzo d' argento codesti tumoretti fino a fargli sanguinare un poco, quindi prendete un pugno d'edera terrestre, tritatela, e fregate le parti raspate: se sono nell'ano, ponetevi dopo de' porri, e lasciatevegli stare, ma non già se sono sulla lingua. Inoltre se gli da per uso internò una bevanda composta di quindici in sedici oncie di latte fresco, quattro o cinque rossi d'uova fresche, due pugni di seme di canapa ben pesto, una carica circa da fucile di polvere da schioppo pesta, se il bue è grosso, e due terzi se è piccolo, ed un poco di sapone.

Altro rimedio. Prendete un bichiere d'acquavite, stemperatevi dentro quanto una noce d' orvietano, ed una carica di polvere da fucile, e fatelo bere per alcuni giorni alla bestia. O pure secondo altri prendete circa sedici oncie d'aceto, tre cucchiajate di zolfo, una cucchiajata di sale, e una di pepe; bollito che abbia un momento gettatevi tre pugni di filiggine di cammino bene schiacciata, e mescolata con uno stecco; poi riposata questa bevanda per mezz' ora fatela prendere con l'ajuto d'un imbuto, o d' un corno alla bestia malata, che se n'è trovato del vantaggio usandola subito scoperto il male.

Le bestie malate si tengono in stalla a parte, ove si fanno de' profumi come si è detto sopra a' *preservativi per le differenti malattie contagiose del bestiame*, tenendole pulite dal letame, sotterrandolo perchè con la sua malignità non infetti l' altre bestie, come pure se morisse qualche bestia

va sotterrata in fossa assai profonda; e il giorno si dia dell'aria alle stalle, e la notte si tengano chiuse, facendovi de' fuochi, e suffumigj. Inoltre la mattina, e due o tre volte il giorno bruciate sotto il naso della bestia un pugno di bosso tenendola in quel tempo coperta, e altrettante volte fatele prendere nell'acqua tiepida delle bacche di ginepro pestate, o macinate con un poca di vena, che se ne sono veduti de' buoni effetti.

Malattie del bestiame minuto, o da lana, e suoi rimedj.

Diverse malattie delle bestie minute provengono dal lasciarle bere acque molto fredde allorchè sono riscaldate; dal mangiare de' funghi, de' quali sono infinitamente ingorde, dal pascere erba con guazza, o ruggine in luoghi ove cade il melume, o frequenti e copiose pioggie; cose tutte che gli cagionano la tosse umida, la tisichezza, la durezza di polmoni, l'idropisia di petto, l'inzuppamento di fegato, ove s'annidano alcuni verminetti, l'idropisia del basso ventre, ed il marciume. Qualche volta ancora le malattie dipendono da abbondanza d'umori, per lo che giova assai cavarle per tempo sangue: Vogliono alcuni pastori che il sugo delle bacche di sorbo salvatico cotte in modo da formarne uno sciroppo le renda sane dalle dette malattie; ma siccome riesce meglio prima impedire il male, di quello sia il risanarlo quand'è venuto, così non v'è cosa più giovevole quanto il porre un sacchetto di sale appeso nella stalla, ed esse entrando non mancheranno ad una ad una di andarlo lambendo.

Ascesso, che si conosce al gonfio: allorchè è maturo fatene, aprendolo, uscir le materie, e versate

nella piaga della pece liquefatta, e del ſale bruciato, e ſpolverizzato; quindi fate prendere alla pecora della teriaca ſtemperata nell'acqua. Il rimedio ſuggerito per i tumori interni delle beſtie groſſe, ſi pratica ancora con le beſtie minute, a riſerva della quantità, la quale ſi riſtringe a dramme quattro per un montone, o caſtrato, e per gli agnelli a proporzione dell'età. E ſiccome ſi rende difficile il far inghiottire tanto alle beſtie groſſe che minute tutte le polveri notate in detto rimedio, così potrebbe farſene un elettuario, legandole nell'isteſſa doſe e quantità con uno Sciroppo di ginepro, o altre piante aromatiche, e queſto ſtemperarlo come la triaca nel vino per le beſtie groſſe, e nell' acqua per le minute.

Zoppicamento proveniente da unghie immorbidite: tagliate l'eſtremità dell' unghia guaſta, ungendola con olio vecchio di noce, e un poco d' allume polverizzato, che abbiano bollitto inſieme in un pajolo di ferro.

Tigna. Queſto male contagioſo, e ſpeſſe volte mortale, ſi diſtingue dalle piccole bollicelle di cui ſono ricoperte le pecore, eſſendo più dannoſe quelle bolle nelle quali ſi ritrova un piccolo verme. Separinſi toſto le malate dalle ſane, e ſe gli tagli in giro le bolle ſenza toccare il verme, facendo gocciolare nella ferita del ſego di candela: ſi guariſce ancora queſto male o con della ſola ragia di pino, o con dello zolfo, e aceto meſcolato inſieme.

Enfiagione, cagionata dall'aver mangiate erbe cattive: cavatele ſangue ſotto la coda vicino al ſeſſo, e datele da' bere della teriaca ſtemperata nell' acqua.

Sbalordimento, e vertigine, male che procede dalla ſferza del Sole, e da' gran caldi: colatele in un' orecchio del ſugo di clarea, o di bella donna, o fa-

fatele prendere del ſugo di bietola ordinaria, o di bietola ſalvatica.

Gamba rotta. Si raſſetta con addirizzarla ſubito accaduto il caſo, ungendola con olio, e vino meſcolato, e involtandola in un panno un poco forte con delle aſſicelle.

Cimurro. L'abbondanza d'umori viſcoſi bianchi, o roſſi, che gli colano dalle narici fanno vedere queſto male. Fate fondere un buon pezzo di zolfo in un calderotto, gettatelo bollente in una ſecchia d'acqua; cavate lo zolfo, e ripetete lo ſteſſo un'altra volta, con far poi bere queſt'acqua alle pecore malate, le quali avrete già ſeparate dalle ſane: ſe in tre giorni non guariſce, il cimurro è formato, e conviene ammazzare la beſtia.

Peſte. Non è coſa facile il guarire le beſtie da queſta terribile malattia, nondimeno ſi ſeparino dall'altre, e ſi tenti qualche rimedio, come un poco d'orvietano, o teriaca ſtemperata nell'acqua. Per impedire, ſe è poſſibile, che ſi comunichi alle ſane un tal male, affumate le ſtalle, e mangiatoje con ginepro, o altr'erbe odoroſe; fate bere alle beſtie ogni mattina prima che vadano alla paſtura dell'acqua ove ſia ſtata in infuſione della ſalvia, e del marrubbio, e provate i rimedj notati per il male contagioſo del beſtiame groſſo ec.

Tiſichezza, o ſia *marciume*, proveniente da fegato, e polmone infetto a motivo d'aver paſcolato in luoghi umidi, e paludoſi, o da aver mangiato dello ſtrame non bene aſciutto, o putrefatto; malattia che in de' paeſi ſi rende qualche volta generale dopo un anno piovoſo. Il rimedio è dar loro una polvere compoſta d'aſſenzio, coccole di ginepro, vena infranta, e ſale, la quale ſi getta nell'abbeveratojo una vol-

ta la Settimana, e sopratutto nel mese di marzo, una volta verso la metà di maggio, e una volta verso gli ultimi di giugno.

Pulci: ungetele con lo stesso ungento che per la rogna, e lavatele nell'acqua pulita.

Rogna. I segni più sicuri sono quando le pecore si fregano a tutto quello che possono, alberi, muri ec. e proviene qualche volta dal gran freddo provato dopo tosate: tagliatele subito la lana per iscoprire il male, fate liquefare insieme della canfora, fior di zolfo, e cera, e ungetene tre volte le pecore, e lavatele con del ranno. Si guarisce ancora con sugo di seme di ginestra mischiato con unto.

Tosse. Se è di primavera, fatele mangiare della tussillaggine, o sia farfaro, se è d'autunno datele del fieno greco tritato, con del comino: fatele bere un poco d'olio di mandorle dolci, e del vino bianco tepido.

Si avverta che in occasione di dover dare della teriaca alle bestie, la quantità è di due dramme alle pecore, una mezz'oncia ad una vacca, un'oncia ad un bue, e ad un cavallo, e così proporzionatamente agli altri animali; stemperandola in una sufficiente quantità di vino proporzionata alla dose, e alla forza dell'animale, che può essere dalle otto alle sedici oncie; alle pecore, ed altre bestie minute però si stempera nell'acqua.

Per ultimo è infinitamente meglio rilevare delle bestie giovani per rinnovare le stalle, che comprarle quà e là già grandi, e da lavoro. L'utile è certamente maggiore; oltre di che nel comprare si va a rischio di trovarsi delle cattive bestie, perchè chi vende conduce a' mercati lo scarto, e ritiene per sè il meglio, co-

sì

sì il compratore è costretto a contentarsi d'una mediocre qualità, e che forse venga da una stalla infetta da qualche male. La mutazione inoltre del pascolo, e de' fieni può diminuire quell' utile che si farebbe; e non è finalmente così facile il guardare nelle pasture le vacche prese da diverse parti.

BETTONICA. Pianta alta un piede e mezzo, agra, amara, cefalica, ed epatica; le sue foglie spolverizzate si prendono in vece di tabacco, e sollevano il cerebro; s'usa come il *Thè*, che giova all'iterizia, e color pallido: s'applica sopra le piaghe della testa: a chi lacrimano continuamente gli occhi, mastichi la mattina delle foglie di quest'erba; ma per saperne tutte le sue qualità vedasi il Trattato delle virtù della Bettonica fatto da Antonio Musa medico dell' Imperadore Augusto.

BIADA. Con questa parola s'intende il frutto di tutte le semenze, come grani di qualunque spezie sì schietti, che mescolati, orzo, vecce, formentone, e simili, e più spezialmente quella sorta di biada che si dà in cibo alle bestie da soma, e da cavalcare, che più comunemente si dice vena. Ma prendendo questa voce nel senso più comune a molte piante, ci estenderemo alcun poco sopra di esse in generale, e particolarmente riguardo a quelle, che sono il principal nudrimento dell' uomo.

Cultura, e diligenze da usarsi alle Biade in generale.

1. Allorchè le biade sono in erba, e nel tempo che crescono bisogna diradarle, se i getti vengono troppo numerosi da soffogarsi, mentre produrrebbero più paglia che grano se non si levasse

vasse una tale superfluità, non potendo giammai approvare il mal'uso ch'è in alcuni paesi di farvi a tal'effetto pascere nel mese di dicembre i majali, o altro bestiame, come se questi animali distinguessero quello vada levato, e non pascolassero indifferentemente il buono, ed il mediocre, tralasciando anche quel danno che far possono con il loro calpestio, dirò che, a mio credere, non si ottenga così il fine di diradare le biade che fossero troppo rigogliose, e fitte, mentre mozzando i talli grossi, e vigorosi, ciascuno in sua vece ne butterà due, che si uniranno agli altri più deboli, e produranno certamente spighe più piccole, con granelli meno nudriti.

2. Sarchiarle in aprile, ed esaminare in quale stato sono, perchè ordinariamente quest'è il mese che decide della raccolta: se sono rigogliose, e forti, se ne può sperar bene, alla riserva però di quegli accidenti che possono accadere, come grandine, guazze ec. Levare l'erbe cattive, sopratutto se la primavera è umida, perchè vengono in maggiore abbondanza, e continuare questo lavoro in giugno, se in questo mese vengono delle pioggie calde, le quali fanno nascere il loglio ec. che si alza quanto le spighe, e faciliterà molto a svellere le radici dell'erbe cattive il farlo dopo una piccola pioggia, mentre bene spesso restano in terra quando ella sia troppo secca.

3. Accade alcuna volta, se dopo un tempo dolce sopraggiunge un forte ghiaccio quando la terra è inzuppata d'acqua, che le biade vadano male; allora smossa la terra vi si semini della spiolda dell'orzo, o qualche biada marzuola.

4. Rimediare finalmente, per quanto è possibile, alle malattie delle biade, come diremo più a basso, e tener lontani gl'insetti, che nel

calor

calor dell'eſtate ſi moltiplicano, e notabilmente danneggiano la raccolta. *Vedi* *INSETTI*.

I letami che ſi danno alla terra, cagionando per la colliſione de' ſali nitroſi con gli alcalini una fermentazione che la rende più ſolla, e ſoffice, e conſeguentemente capace di dare un più facile meato alle barboline delle piante, le quali attraendo una maggior quantità di quella ſoſtanza aquoſa neceſſaria per la loro vegetazione, vengono anche a produrre in più abbondanza i frutti. Molti ſono di parere che le preparazioni, e diverſe leſſive date al ſeme difendadono le biade non ſolo dalle malattie, ma ſviluppando dal ſeme il germe, facciano il buon effetto di moltiplicar le racolte. *Vedi* molte di queſte leſſive alla parola *VERME*.

Malattie delle Biade, e Rimedj.

Volpe. Malattia non ſolo de' grani, quanto anche d'altre biade, come orzo, vena, che diſtrugge affatto il germe, guaſta tutta la pianta, e le ſpighe in vece di farina bianca, contengono una polvere nera finiſſima, la quale infetta con il ſuo colore i granelli non guaſti. Le diverſe opinioni che ſopra la cauſa d'un tal male ſi trovano, poſſono farci dire eſſere ancora incerta. Vogliono alcuni che non provenga già dalle nebbie, o dall'influenza dell'aria ma bensì dalla vizioſa natura del germe che è nel granello, il quale con la cattiva ſua fermentazione produca un tal male, avvalorando queſta loro ſentenza il vederſi qualche volta due campi uniti di diverſi padroni, uno de' quali con molta volpe, e l'altro con poca, quantunque e l'aria, e la qualità della terra ſia la ſteſſa. Sentimento d' altri è che cagioni la volpe una ſpezie di nebbia, la quale

s'al-

s'alza ſpeſſo ne' tempi caldi, e cadendo ſopra le biade quando ſono in latte ordinariamente le brucia, ſe tutto ad un tratto compariſce il Sole. Il celebre *M. du Hamel* crede che le abbondanti pioggie ſiano motivo di queſta malattia, poichè ve n'è molta più negli anni umidi.

A qualunque di dette cauſe attribuir ſi voglia la volpe, i migliori rimedi ſono, ſegato il grano laſciarlo ben ſeccare ſul campo prima di ſerrarlo ne' faſci, quindi battuto porlo nella calcina viva, la quale contenendo in ſe un gran fuoco, accelera la fermentazione del granello, e aſſorbiſce ne' ſuoi pori polveroſi quella umidità che traſpira dal grano, la quale ſcorrendo nel ſugo nutritivo della pianta gli ſarebbe ſtata pregiudiciale per la ſua mordacità corruſiva, liberando così in qualche maniera il germe da queſto veleno. Si può ancora far bollire dell' acqua in una gran caldaja, verſandola ſopra la calcina viva poſta in una tinozza, o gran vaſo; quando i groſſi bollori ſono calati, votarvi altrettanta acqua fredda quanta fù la calda, e rimeſcolarla con un baſtone: bene ſciolta che ſia la calce, che ſi conoſce laſciandone cadere qualche goccia ſopra un coltello ſe reſta bianca, ſi bagna allora con queſt' acqua di calcina il ſeme, ſmovendolo con la pala, e rammaſſandolo in un monte il più rilevato che ſi può, con oſſervare che ſe s' indugia a ſeminarlo più di otto giorni dopo queſta preparazione, conviene ſmoverlo eſattamente una volta il giorno. Gli altri mezzi che ſi poſſono impiegare per prevenire la volpe, ſono leſſive di ſalpetra, d' alume, di verderame, di vetriuolo, di ſal comune, di ceneri di piante, con le quali ſi ſcottano le biade che ſi vogliono ſeminare. Il più efficace rimedio inoltre credo eſſer poſſa il lavorar bene a fondo le terre, affine

affine che l'acque non le spoglino de' loro sughi nitrosi, e di dare del pendìo a' solchi perche esse penetrino tra 'l lavoro, e il fondo della terra senza portar via nè i sali, nè il fior di essa.

Le sperienze finalmente state fatte affine di conoscere la natura di questa malattia, e i mezzi praticati per pulire la superficie de' granelli sani dalla polvere della volpe, provano che una tal polvere non infetta gli organi interni del grano; che la calcina nella quale si lava il seme, benchè più efficace dell'acqua semplice, non è bastante per pulirlo; e che le forti liscive alcaliche sono migliori, come quella dell'erba soda, di ceneri tartarizzate, o di ceneri semplici cariche di sale, o pure una forte salamoja di sal marino, o una parte di spirito di nitro con nuove parti d'acqua di fiume, scegliendo tra queste diverse la più comune in quel luogo ove preparar si dee la semenza.

Carbone. Le spighe attaccate da questa malattia sono d'un verde bruno subito dopo fiorite, e poi bianchiccie: i granelli, che sono difformi, bislunghi, senza punta, e più grossi dell'ordinario, si fanno vedere o tutti, o in parte nel tempo che sono racchiusi dagli involucri nella spiga; la loro scorza è piuttosto liscia, che cede sotto i denti, e contiene una materia umida, nericcia, fetida, la quale risecca, difficilmente si scioglie in polvere, quantunque allora la buccia venga facilmente schiacciata dalle dita, e crepi ad ogni piccola premitura. Alcune persone intendenti di questa materia credono che tanto la volpe, quanto il carbone sia una sola malattia, giunta all' ultimo suo periodo nelle spighe volpate, sulla ragione che tutti gli anni, ne' quali si trova molta volpe, v'è ancora reciprocamente del carbone. Dicono altri che il carbone altro non sia che un gra-

granello non fertilizzato, e che la mancanza della fecondazione sia la sola cagione della sua mostruosa figura: che i soli mezzi da efficacemente impiegarsi per prevenire questa malattia sono d' aver la precauzione di seminar presto, e in buona stagione, di arare profondo il terreno, stritolandolo bene, e smovendolo prima di seminarlo, con dare buoni governi a quello che fosse magro. Giovevoli sono le preparazioni da farsi al seme, già descritte per la volpe, come pure il tenerlo in infusione in vinaccia calda, o anche in morchia disciolta nel ranno, e più di tutti efficace ha il *Ginanni* provato lo spargervi sopra qualche tempo prima di seminarlo la polvere di zolfo, e con essa mischiarlo molte volte, e rimoverlo.

Il grano carbonato oltre allo spiacevole odore che da al pane, è anche dannoso; dovecchè la volpe non fa pregiudizio alcuno alla salute.

Grano Giottone: malattia che cangia la figura de' granelli prima che esca dal suo involucro la spiga, facendoli crescere fuori dell' ordinario, inegualmente ritondi, di color verdiccio, che secchi, compariscono di color lionato sudicio, di buccia ineguale, facile a schiacciarsi con i denti, e di varie grandezze, che al pepe, alle coccole d' ellera, e a quelle di ginepro si rassomigliano. In luogo di farina contengono una materia fibrosa, bianchissima, e assai cedente.

L'aver trovato che infinito pregiudizio ha qualche volta fatto alla salute il mangiare il grano nato da seme tenuto nella polvere d' arsenico, mi stimola anzi che proporlo, a totalmente distorre chiunque dall' eseguirlo, quantunque il *Ginanni* dica con ragione essere un preservativo contro questo male, e che accresca nel tempo istesso la fecondità alle biade. Che se lo stesso Autore non crede sempre efficace la ricetta del *Brad-*

ley,

ley, di tenere per trent' ore il grano in una forte salamoja dove sia stato sciolto l'alume, per far morire gli animaletti che insinuati si fossero nella biada ancor giovane, e cresciuti con essa, quindi lavarlo in acqua fresca, e buttar via i granelli che galleggiano; ciò non ostante giudico sempre meglio l'incertezza dell'effetto di questa, di quello che il sicuro rimedio della polvere d'arsenico unito al dubbio del danno che possa arrecare.

Filiggine. Questa malattia attacca solo la spiga del grano prima che sieno formati i granelli, quando stà pur anche chiusa in varj follicoli, la quale diviene fracida, e nericcia; quindi cresciuta, e uscita dagli involucri si secca, e si scioglie in polvere sottile, e fetida, che vola via allo spirar del vento.

Non ostante le ricerche fatte, siamo tutt'ora nell'incertezza della vera cagione di questo male, e conseguentemente non sappiamo quali siano i certi rimedj espulsivi allorchè introdotto s'è nelle biade, onde convien ricorrere a' preservativi, come sono lo spirito di sale armoniaco spruzzato sulle biade prima che siano formate le spighe ne' proprj astucci: il sale armoniaco sciolto nell'acqua, e mescolato con liquore alcalino di sal di tartaro: il salprunelle sciolto nell'acqua; poichè questi sembrano impedire nella nascente spigha quella impressione, d'onde nasce la fermentazione, e quindi il corrompimento. La grave spesa, ed il non piccolo incomodo che arrecano questi rimedj, gli rendono non così facilmente praticabili; che se si userà quello di seminar rado, e d'estirpare continuamente le cattive erbe che nascono, si troverà essere un buon rimedio, e se ne proveranno i vantaggiosi effetti.

Ruggine E'quell' umor tenace di color rossigno

cupo simile alla ruggine del ferro, che attacca tutta o parte della piccola pianticella, e gl'impedisce assolutamente il crescere, e perfezionarsi. Due sono le qualità di ruggine; una di un umor più liquido, che penetra la pianticella, la macchia, e si secca sopra senza giammai spolverizzarsi; l'altra d'una materia umida, ma più densa, che si conglutina, e asciugata si scioglie in polvere; la prima offende tutte le biade; e la seconda il solo grano in erba, o al più l'orzo, e la vena. Le nebbie seguitate da un'ardente Sole producono questa ruggine, quando i grani sono nella forza della loro vegetazione, ed è un male senza rimedio se i grani sono in tallo, essendosi non ostante veduto che un' abbondante pioggia intieramente la dissipa, e che i granelli in tal caso poco patiscono.

Molti antichi, e diversi moderni sono di sentimento che quando le notti sono serene senza punto di vento, compariscono nebbie, o soffiano venti orientali, se si accenderanno de' fuochi di paglia, o sterpi, resterà certamente impedita la ruggine. Vogliono altri che i rami di lauro sparsi vicino al grano, lo liberino dalla ruggine di poco tempo sopraggiunta. E quantunque non si possano prevenire, nè rimediare le ruggini prodotte nel grano da' subbollimenti, da improvisi ghiacci, da' venti brucianti, non ostante l' *Hales* dice che per garantirlo da' cattivi effetti de' vapori si gettino quà e là de' pezzeti di panno o frenella intinti in una forte soluzione di sal di tartaro, o di sal marino, o in aceto buono di vino bianco, e ben seccati. Ci assicura il *Ginanni* di aver trovato vantaggioso contro i vapori, il tenere il grano prima di seminarlo un giorno in infusione in una densa lessiva di grano carbone ben calcinato, e spolverizzato, unito col sale di tartaro; e det-

ed altri dicono che i campi ſoggetti alle nebbie ſi liberino da queſto pregiudizio collo ſpargerſi della filigine inſieme col grano, o ſubito dopo ſeminato il grano. Giovevole ancora è lo ſcuotere con un mazzo di ſottiliſſimi vimini da' gambi del grano la rugiada prima che ſi condenſi; e leggeſi nello *Spettacolo della natura*, che ſi prenda in due perſone una lunga corda per farla ſucceſſivamente paſſare per tutte le ſpighe, ſcotendo benbene la ſpruzzaglia, prima che il Sole l' accenda. Buoniſſimo rimedio finalmente è il levare tutte l'erbe tra 'l grano, e rimovere la terra intorno, perchè difficilmente ſi ferma la guazza ſulle ſpighe ſcoſſe da leggier vento.

Giallume. E' una malattia che viene nelle foglie del grano in erba, le quali divengono in principio d'un verde bianchiccio, indi gialle, o roſſigne, e finalmente ſi ſeccano. I rimedj deſcritti contro la ruggine poſſono in qualche maniera prevenire un tal male.

Al *Grano voto*, rimaſto così nella ſpiga per qualche accidente, non ſembra poterſi rimediare ſe non che con ricorrere all'Eterna Provvidenza, acciò ci liberi da queſto, come da ogn'altro ſimile infortunio.

Conſervazione delle Biade.

La corruzione cagionata dalla fermentazione, gl'inſetti, come i punteroli, le tignole, o bachi che ſi cangiono in piccole farfalle dopo eſſerſi paſcolati della farina, ſenza contare i ſorci, ſono le cauſe della diſtruzzione de' grani. E ſiccome tutto il male proviene dall' umidità, e dalla cattiv'aria, così fa di meſtieri che la biada quando ſi mette in granajo ſia aſciuta in maniera da romperſi, e non già ſchiacciarſi ſotto i denti;

avere un buon granajo, ben esposto, e fabbricato con le sue regole (*Vedi* GRANAJO); smover le biade ogni quindici giorni per i primi sei mesi, gettandole in aria con la pala, e vagliarle una volta il mese con il vaglio alla Francese; procurare di tener lontane le tignole, i topi, i bruchi, le formiche, e altre bestie, essendovi fra le diverse maniere di difendersene, e distruggerle, quella di porre intorno a' monti della biada ove sono gl' insetti quattro dita di grasso di porco salato, mentre questo pascolo gli richiama, e facilmente si possono ammazzare; oppure ungere con olio di spigo, e mercurio la pala con cui si smovono le biade, e rinnovare l' unzione a misura che si dissipa. Prese queste cautele i primi due anni, non v'è più da temere il ribollimento, poichè quando la biada ha svaporato tutto il suo fuoco, si può conservare per molto tempo.

La conservazione de' grani è un oggetto di massima importanza, perchè conservando il grano che le abbondanti raccolte somministrano oltre il bisogno, è facilissimo con questo supplire alle scarse annate, e prevenire le grandi carestie; dovecchè trascurando questa precauzzione, si è sottoposti alla calamità della fame, come accade ogni qual volta che le raccolte non uguagliano un annata buona di mezzo. Così quando il grano è qualche volta tanto abbondante che cala ad un prezzo basso, convien profittare di questo tempo per empire de' magazzini, i quali aperti all' occorrenze sarebbero di gran sollievo nelle carestie, cosa che non è però praticabile, se conservar non si può il grano senza grave spesa, e senza diminuzione. Nulla di più vantaggioso sarebbe al pubblico, che porre i particolari in grado di fare le loro provviste in anni d'abbondanza, mentre questi sarebbero

bero tanti cittadini; i quali non risentirebbero le carestie, e che ne' tempi scarsi, e calamitosi non leverebbero il loro mantenimento da' mercati, ridondando l' economia de' particolari in sollievo di tutto lo Stato.

Una delle maniere molto semplici di conservare il grano è quella di porlo nelle buche più o meno grandi secondo la quantità del grano, le quali secondo la descrizione inserita nel *Giornale economico di Francia dell' anno* 1758. debbono esser fatte nel luogo più asciutto della casa, circondate all' intorno da altre buche, e con la sola apertura al di sopra per buttarvi il grano, la quale si chiude esattamente, e si ricuopre di terra a livello del suolo. Queste buche oltre le muraglie debbon essere internamente foderate di forti piane di quercia, con un fondo simile, sostenuto da travette o travicelli, affinchè il grano resti difeso dall' umidità del terreno, e delle muraglie, e ne riceva solo la freschezza. Quando sia stato quivi posto ben' asciutto, tenuto prima per qualche tempo disteso all' aria, e rivoltato spesso, può mantenervisi molti anni senza imporrire, o germogliare, e senza soffrire alterazione alcuna. L' Autore pretende che se si mettesse in queste buche la biada o grano con i gusci, e pula, cioè a dire solamente battuto, e non pulito, vi si conservasse a maraviglia, perchè la pula assorbirebbe tutta l' umidità della biada, cosa da sperimentarsi da quelli che debbono conservarla molti anni; aggiungendo ancora che la farina si conserva molto bene in queste buche.

Per conservare le biade ne' sacchi, prendete una canna o bastone forato lungo quattro piedi, e turate della parte di sotto il foro con una caviglia, la quale per di fuori termini in punta, per introdurlo più facilmente nel fondo del sac-

co pieno di biada: fate all'intorno del bastone fino all'altezza di tre piedi, tanti buchi, quanti ve ne può capire di una linea e mezzo di diametro, e distanti uno dall'altro un pollice e mezzo: attaccate alla cima di sopra del bastone un tubo di quojo lungo dieci pollici, tenendolo disteso per mezzo d'un filo di ferro torto in linea spirale, e introdotto dentro il tubo, all'estremità del quale ponete un imboccatura di legno, per di dove introdurre il cannello d'un soffietto ordinario, e siccome un soffietto grosso da cucina contiene in se più d'una bottiglia d'aria, così in trenta azioni di soffietto si può introdurre in un sacco della grandezza di quattro staja una sufficiente quantità d'aria nuova. Così se le biade si sono messe fresche ne' sacchi, dandogli l'aria nuova ogni due o tre giorni per un quarto d'ora solamente, l'umidità che le farebbe fermentare; e guastate sarà in tre o quattro settimane seccata a segno di poterle conservare lungo tempo senza darle molt'aria; ma ritrovandosi molti sacchi di biada da conservare, è meglio prendere de' grossi mantici d'imboccatura larga, affinchè lavorino più facilmente, e più presto.

Si conservano ancora le biade ne' granaj, i quali si ricercano spaziosi per contenerne una anche non molto considerabile quantità; sapendosi che il grano ne' granai, ne' quali l'aria si riscalda molto è assai soggetto alle tignole, e a ribollire, se spesso non si smuove, e vaglia, operazione in vero che apporta una diminuzione, e spesa considerabile. V'è chi crede bastantemente giovevoli i profumi d'erbe aromatiche; altri pretendono che sia più vantaggioso il rinfrescare i granai con l'aria de' soffietti; ma per ottenere una perfetta conservazione de' grani bisogna prima stufarli, e poi far uso de' soffietti, quantunque

siavi

ſiavi chi dica che baſti la ſola ſtufa; intorno alla quale variano i ſentimenti riſpetto al grado di calore: parrebbe nondimeno che un calore moderato, e continovo foſſe più proprio a ſeccare eſattamente qualunque corpo, di quello che un calore troppo vivo, e di corta durata, il quale brucia piuttoſto, in vece di proſciugare. Ne' granai finalmente ſono ſottopoſti i grani ad eſſer portati via da un' infinità d' animali, e d' infetti, che qualche volta ſi moltiplicano a tal ſegno da eſſere obbligati a venderlo a baſſo prezzo. *M. du Hamel* sì cognito per la perſpicacità del ſuo ingegno, delle ſue faticoſe ricerche, ha inventata per la conſervazione de' grani una ſorta di macchina, la quale per il ſuo meccaniſmo forma un granajo di conſerva, e che merita per il ſuo utile la più ſeria attenzione, ed i maggiori elogj: Queſta macchina ha il vantaggio di contenere una quantità di grano in poco luogo, di fare in modo che non vi fermenti, che non vi ſi riſcaldi, e che non vi prenda cattivo odore; lo difende inoltre dall'eſſere mangiato da' ſorci, ſenza eſporlo ad eſſer danneggiato da' gatti; lo preſerva da' tarli, tignole, puntaroli, e da tutte le ſorte d' inſetti: *Vedi* GRANAJO, ove ſe n' è data la deſcrizione.

Lo ſteſſo *M. du Hamel* vuole che prima di mettere il grano nel ſuddetto granajo di conſerva, ſe gli facciano due preparazioni; la prima è di paſſarlo per il vaglio a piano inclinato, comunemente detto *Vaglio alla Franceſe*, del quale tralaſcerò la deſcrizione, eſſendo per il grand' uſo che ſe ne fa a qualunque perſona baſtantemente noto: la ſeconda è di ſtufarlo, dando lo ſteſſo Autore la deſcrizione della ſtufa nel ſuo Trattato *de la Conſervation des Grains*, *Paris* 1754. dove potrà vederſi, ommettendone, qui il dettaglio,

giachè il medesimo *M. du Hamel* conviene che non è necessario lo stufare i grani quando sono asciutti, e di buona qualità, riflettendo che siccome l'operazione del vaglio fa prendere al grano una parte della sua umidità, e alla fine d'un anno, o di quindici mesi avrà acquistato un grado di siccità sufficiente per metterlo nel già citato granajo di conserva, così questa sola preparazione potrà bastare per un particolare, che conservar non dee una grandissima quantità di grani. Ma trattandosi di magazzini abbondanti, sarà di considerabile vantaggio lo stufarli, massime se i grani sono umidi, per assicurarne la conservazione; e questo artificial prosciugamento è più importante ne' paesi settentrionali, di quello che ne' caldi, benchè in Italia vi sono delle provincie le quali stufano i grani.

Commercio de' Grani, e altre Biade.

Il vero modo di perfezzionare l'agricoltura, è d'animare il coltivatore, procurandogli un vantaggioso smercio delle sue entrate. L'Autore dell' *Essai sur la Police des Grains* fa delle osservazioni sì giudiziose per piantare il suo sistema riguardante la libertà del commercio de' grani, che nulla v'è di più instruttivo sopra questa materia, tanto per i particolari, che per una Nazione in generale: noi abbiamo giudicato che riuscirà gustoso al lettore il trovar qui un ristretto de' vantaggi che risultano, secondo lui, dalla libertà del commercio.

Esamina in principio quale può essere la più sicura strada per assicurare lo Stato dalle carestie, e farvi trovar sempre una sufficiente quantità di grano.

Tanti inconvenienti vi sono nel fare de' magaz-

gazzini pubblici, che sembra non potersi mettere in pratica questo stabilimento, mentre se si considera l' immensità della spesa per la costruzione delle fabbriche, la compra de' grani, la custodia e conservazzione di essi, si troveranno grandissime difficoltà nell'esecuzione: se si computano le spese d'amministrazione tanto di superiori, che di ministri, custodi, e lavoranti, il calo naturale de' grani, le improvvise perdite cagionate dalla negligenza, o malizia, si accorderà che a qualunque basso prezzo si faccino le provviste, in poco tempo lo fanno infinitamente crescere le spese eccessive, e spesso si corre rischio d'avere del grano non solo caro, ma anche di cattiva qualità. Più prudente, e più utile sarebbe l'incaricare una compagnia nello stato, la quale formasse de' magazzini; ma quantunque questa composta fosse de' più intendenti, e de' meglio intenzionati cittadini, ciò non ostante non potrebbero al certo mettersi a quest' impresa senza l' idea di trovarvi la ricompensa delle loro fatiche; e l' economia mercantile non essendo sempre la qualità essenziale degl' Impressarj, si caderebbe negli stessi inconvenienti di pagare il frutto de' grossi avanzi, di moltiplicare le spese, e d'avere de' grani, de' quali il pubblico potrebbe lamentarsi, cosa inevitabile nelle compre un poco considerabili. Dall'altro canto ogni benchè piccola riflessione ci farà facilmente vedere che queste strade sono senza dubbio il vero manupolio, poichè altro non e il manupolio che impadronirsi uno solo d'una mercanzia per rivenderla, e quantunque nel caso nostro la compra de' grani altra mira non abbia che di sollevare il popolo, l'effetto nondimeno è lo stesso come se si facesse per altri motivi. In fatti le provviste de' grani fatte in qualsivoglia tempo per conto

dello stato, o per conto d' un impresario autorizzato a far ciò, è impossibile che non siano a notizia del pubblico, e che non ostante tutte le precauzioni non alzi considerabilmente il prezzo, il che non accade quando sono mercanti particolari, i quali comprano indifferentemente a piccole quantità, e senza gran fracasso. Se per prevenire il rincaro che può cagionare un incetta di grano considerabile, s'impediscono le compre che potrebbe fare qualunque particolare, questo è un nuocere al venditore, e al pubblico: al venditore, ch'è spesso il coltivatore istesso, perchè se gli toglie un guadagno naturale, e legittimo sopra un' entrata preziosa che debbe solo alle sue premure: al pubblico, perchè si priva del benefizio della concorrenza, e della scelta; poichè l'allontanare in un tempo i compratori, è un diminuire in un'altro il numero de' venditori, è un rendersi solo padrone delle compre, e delle vendite, è uno stabilire un prezzo forzato alla mercanzia, è un rincarare tutte le spese d' un impresa qualche volta mal regolata, e un mettere in grado di non poter vendere i grani al pubblico che con questo accrescimento di prezzo, il quale influisce sopra i prezzi de' mercanti che sarebbero sovente abbassati.

Dopo aver dimostrato l' Autore i molti inconvenienti che hanno i pubblici magazzini, e che qualunque precauzione non riesce tanto utile quanto si giudica, sciogliendo il suo sistema, dice, essere più desiderabile che un gran numero di particolari potessero fare un gran numero di piccoli magazzini, e che i regolamenti politici favorevoli fossero alle loro intraprese. Per far regnare l'abbondanza de' grani pretende che bisogni lasciare la libertà a' mercanti di biade di comprare, e lasciarne libero il commercio. Negli

gli anni abbondanti, dic' egli, ne' quali le stagioni favoriscono le nostre fatiche, ogni coltivatore non si trova in grado di serbare tutta la sua raccolta; ve ne vogliono due o tre buone a' più comodi per farli sentire il peso dell' abbondanza. Allora dissipano, o lasciano guastare un bene che è a carico loro, e se non si trovano persone in grado di sgravarli del superfluo, una parte delle terre, resta o non seminata, o mal coltivata; così più compratori che vi saranno, più soccorsi troveranno i lavoratori. Questi compratori non impediscono che i lavoratori conservino presso di sè, secondo le proprie forze, tutta quella quantità di grano che non saranno obligati a vendere, e conseguentemente ne' loro granai si troverà tutto il grano che possono conservare, e ne' magazzini de' mercanti tutto quello che correva rischio di perdersi presso de' coltivatori.

Ma nè le persuasioni, nè la forza possono far nascere i mercanti, bensì il solo allettativo del guadagno, essendo necessario che vengano fomentati da questa speranza, e dall' intera libertà del loro commercio, mentre è effetto dell' umanità l' essere amanti del proprio interesse, nè va riguardato il motivo, ma solo l' effetto. Se il grano rialza in uno Stato, i mercanti nazionali gradiranno più di venderlo internamente, che di mandarlo fuori, e caricarlo di gravose spese; se si vende meglio tra gli stranieri, che fra noi, questi mercanti stessi non lasceranno di tosto spedirvelo, e l' utile che faranno sarà un' utile per lo stato, essendo questo un nuovo denaro che introducono, e che gl' incoraggisce a proseguire un tal commercio.

Non sono già i grani ostinatamente serbati che ci alimentino, ma il loro prodotto successivo, e an-

annuale; la loro conſervazione è un vantaggio reale, ma paſſeggiero; la ſola loro coltura è il fondo ineſauſto delle noſtre provviſioni. L'animare adunque il coltivatore con una giuſta ricompenſa a ſue fatiche, nè ſpaventare chi cuſtodiſce il grano, ma trattenerlo con la ſperanza dell'utile, ſono i ſoli mezzi di non mancar giammai di grani.

In una penurioſiſſima careſtia l'Autore conſiglia, come per un rimedio violento di eſtrema neceſſità, il richiamare i grani foreſtieri con una gratificazione pubblica, pagabile al luogo dello ſcarico, e ſoſtiene che queſta opererebbe ſicuramente, con molto minore ſpeſa delle compre economiche per conto dello Stato. Allora, dic'egli, una folla di mercanti allettati dalla ricompenſa s'affaticano a mandar grani, e il prezzo da ſe ſteſſo diminuiſce per l'effetto della concorrenza che moltiplica i traſporti più efficacemente che non farebbe un commiſſario incaricato di comprar grani, il quale impauriſce gli ſtranieri, e gli allontana. Queſto può eſſere, ſegue egli, il mezzo meno diſpendioſo per garantirſi dagl'inconvenienti della careſtia, dalle biade di cattiva qualità, e da' ſuſſurri d'un popolo ſempre cieco, quando non ha la ſcelta della mercanzia, e del prezzo.

Aggiugne ancora il noſtro Autore alcune oſſervazioni ſopra il prezzo de' grani, le quali credo di non dover quì tralaſciare. Non può negarſi (dic'egli) che il prezzo de'grani anima, o ſcoraggiſce il coltivatore: ſe ſi abbaſſa, ha un ſenſibile intereſſe per non più deſiderare una buona raccolta, e ſe non vende per tempo, non può avvantaggiarſi per una nuova coltura; e a proporzione della ſperanza de' ſoccorſi preſenti aumenta, o diminuiſce i ſuoi lavori. Il prezzo ſolo

lo regola l'uscita del grano, e lo fa muovere, se presso di noi è a minor prezzo, che a' vicini, escirà, perchè il mercante vi trova del benefizio; se è più caro che presso gli stranieri, resterà, senza che bisogno vi sia d'alcuna proibizione, perchè v'è della perdita a trasportarlo altrove. Il grano forestiero al contrario colerà da noi per il più alto prezzo: quest'è una bilancia continova, regolata dal solo prezzo, il quale gli da il tratto da una parte, o dall'altra. Sembra dunque che vigilando con attenzione sopra il prezzo de' grani del paese, e forestieri, si avrà un sicuro termometro per sollecitare, o ritardare la sortita a nostro piacimento, per attirrarli, o allontanarli secondo le circostanze. Non altra politica vi vorrebbe che alzare ed abbassare a tempo i dazj, senza alcuna proibizione, o permissione per l'ingresso, o sortita, servendo di bussola per guidarci la combinazione de' prezzi stranieri con i nostri.

L'oppinione qualche volta decide del prezzo de' grani, senza riguardo alla loro qualità effettiva, perchè quando la biada è cara, e l'apparenze sono belle, ribassa a misura che ci accostiamo alla raccolta, quantunque il consumo diminuisca ne' granai ogni giorno la massa. Se al contrario il grano è a buon mercato, e che la raccolta non abbia corrispostо alle speranze, tosto aumenta, quantunque ve ne sia una maggior quantità di prima; così il suo prezzo è spesso regolato dalle apparenze. Una prova di ciò è quello che accade ogni giorno ne' mercati: il grano abbassa quando al mercato ve n'è più di quello che ne viene ricercato, ed alza quando se ne ricerca più di quello che ve n'è. Quest'effetto dipende dal maggior numero di venditori, e di compratori, che si trovano insieme; i bisogni manten-

tengono sempre il medesimo numero di compratori; i venditori altresì sono più rari ne' tempi calamitosi.

Ma permettendo il commercio de' grani, e una piena libertà a' mercanti, il numero de' venditori aumenterà necessariamente, i mercati saranno allora più abbondanti per una volontaria concorrenza, e i prezzi abbasseranno senza che se ne veda la ragione. E' vero che da questo regolamento ne seguirà che il pane non sarà al più basso prezzo, ma bisogna considerare che è dannoso per il popolo, e per lo stato che il pane sia a questo segno: per lo stato, perchè deteriora i suoi fondi, e la coltura; per il popolo, perchè cade nell' oziosità, mentre quando guadagna in pochi giorni con che vivere una parte della settimana, ricusa sovente il soccorso delle sue braccia, e si abbandona alla poltroneria. Oltre questa ragione, quando i ricchi vendono male le loro entrate, o a troppo basso prezzo, hanno meno con che far lavorare i poveri, e non possono sufficientemente impiegare i braccianti. Ma con lo stabilimento di questo commercio di grani che propone l' Autore, non vi sarà giammai da temere le penurie, nè ci troveremo alle spiacevoli alternative, che fanno dare il basso popolo alla disperazione per i prezzi troppo alti, o nella infingardia per i prezzi troppo bassi. Pretende di più ancora che con questo nuovo regolamento si stabilirebbe l' uniformità de' prezzi, perchè tutta la gente s' ingegnerebbe di chiudere i suoi grani nelle annate buone, e che ne rialzerebbe il costo sempre a proposito; e che quand' anche si pagasse il pane un poco più caro di quello dovrebb' essere nell' abbondanza, i grani serbati che si troverebbero nello Stato impedirebbero di pagarlo troppo caro nelle carestie.

So-

Sostiene che un tal rincaro ne' casi, ne' quali avrebbe luogo, non sarebbe giammai sensibile per fare alterare i salarj, perchè l'esperienza insegna che il prezzo delle giornate non si regola dal prezzo del pane, e che quantunque l'opera del lavorante abbia una certa proporzione col prezzo degli alimenti, essa ne ha ancora una molto più immediata con il numero de' lavoranti, perchè quanti più sono, tanto meno costerà il loro mantenimento in ogni sorta di classi. Finalmente fa osservare che quand'anche per guadagno di coloro, i quali facessero il commercio del grano rincarasse la libbra del pane due denari, è infinitamente più vantaggioso per lo stato, e per il popolo di pagar sempre quest'aumento (giacchè questa nuova forma di commercio può farci trovare tutta la nostra sussistenza in tempo di carestia) che di pagare il pane il doppio tutto in un tratto, il che fa una rivoluzione troppo improvvisa nello spirito, e nella borsa del popolo.

Dopo d'aver fin quì riportati i sentimenti del già citato Autore sull'introduzione del libero commercio delle biade, trattandosi d'una materia che ha per oggetto il ben comune, spero mi si accorderà di fare alcune reflessioni in aggiunta e rischiaramento del di lui sistema, per sempre più assicurarci di ritrarre da esso un vantaggioso effetto.

Certo è che l'istesse cose non a tutti, o in tutti i casi sono adattabili, o in tutti i tempi riescono ugualmente giovevoli; così il libero commercio delle biade, quantunque provato per vantaggioso dal nostro Autore, pur non ostante può non adattarsi a tutti gli stati, o può non essere in tutti i tempi vantaggioso massime ne' suoi principj, o sia per quelle difficoltà che bene spesso

so s'incontrano nell' introduzzione d'un nuovo regolamento, o sia perchè alcune volte non così subito si comprende dal pubblico tutto l'utile, a cui tendono le Sovrane deliberazioni, e però non sempre s'eseguiscono con quelle regole, e con quel fine che s'è avuto in mira nel decretarle. Prima di determinarsi ad ammettere un tal sistema, credo bisogni 1. esaminare la situazione dello stato, per vedere, da qual parte, in caso di carestia, possono aversi i necessarj ajuti, e se pronto e facile possa esserne il trasporto: 2. sapere quello che produce, o che con una maggiore industria, può produrre lo stato, per istabilire se convenga o nò un tal regolamento, poichè non riuscirà sicuramente vantaggioso ed utile per quegli stati che non producono, e che non possono arrivare a produrre, non ostante che per la facilità dello smercio s'aumentino i lavoratori, e la cultura, una quantità sovrabbondante all'interno suo consumo: 3. essere informati del carattere delle persone, e particolarmente di quelle che dar si possono a un tal commercio, e aver notizia di quali siano i loro fondi, perchè quanto facilmente può accadere che intraprendano questo traffico persone intente solo al proprio interesse, e nulla curanti il ben comune, tanto maggiore dee esser l'avvertenza in prevenire con saggi stabilimenti quello che far potessero contro il giusto fine del pubblico vantaggio. Obbligar si potrebbe chi far volesse un tal negozio a tener sempre ne' magazzini una quantità di grani proporzionata a quella che ne andasse estraendo, ed in tal forma saressimo sicuri di trovar grani presso i mercanti, e che non abbraccierebbero questo commercio quelli, i quali per mancanza di fondi non fossero in grado di conservare ne' magazzini la detta determinata

quan-

quantità, ma che dovessero farne tosto altrove la spedizione per rimborsarsi del loro denaro; quantunque vi fossero apparenze tali da sperarne un maggior utile serbandolo per venderlo poi nel proprio paese, il quale trovar si potrebbe anche in penuria per motivo di sì fatte vendite. 4. Premunirsi finalmente di pubblici magazzini ripieni di grani, per tutti quei casi e inconvenienti che nascer potessero da una tale introduzione di commercio, e questo ne' suoi principj almeno, e fin' a tanto che siasi veduto come venga abbracciato ed eseguito un simil traffico, che abbia preso il suo piede, che siano aumentati i prodotti dello stato, e che se ne risenta generalmente un notabil vantaggio; mentre stabilito sicuramente in progresso di tempo questo sistema, credo ancor' io non esser necessarie tante precauzioni, come nel suo cominciamento, che allora non saranno mai troppe, trattandosi della sussistenza d' un pubblico, che divenir potrebbe anche tumultuante.

Non temiamo d'esserci troppo estesi su quest' articolo delle biade, sempre che possa rendersi utile, e instruttivo: abbiamo creduto che sarebbe tale, analizzando i differenti metodi de' più intelligenti del nostro secolo, e raccogliendo preziosamente il frutto delle loro profonde riflessioni, e delle loro esperienze ancora; in una parola ciocchè essi hanno detto di meglio in questo proposito. Finiremo con una notabile riflessione, che è dell' Autore del libro intitolato *Essai sur l'administration des Terres*, nel quale v' è della novità, e degl' insegnamenti utilissimi a' coltivatori.

Abbiamo il pregiudizio, dice quest' Autore, di credere che sia dannoso il lasciare accumular grani. Ben lungi dal biasimare l'avarizia di quegli

i qua-

i quali empiono i magazzini, si dee loro dare assistenza. Concedesi che sono tirati dall'interesse; ma questi pretesi usuraj sollevano lo stato nelle calamità; e se essi hanno ammassati de' grani quest'è una mercanzia visibile, la quale non si può facilmente nascondere, ed il Governo ha sempre facoltà d'obbligare questi depositari pubblici a vendere, e quella ancora di fissare il prezzo del grano. Sarebbe forse utilissimo, continova lo stesso Autore, che in ciascuna provincia s'accordasse l'esenzione delle gravezze al particolare, il quale non essendo coltivatore ammassasse più grano, purchè quest'ammasso arrivasse ad una certa quantità, e che s'impegnasse di tener sempre il granajo aperto, e d'informare esattamente il Governo dell'esito, senza preferenza per comprare, nè per vendere; con questo mezzo si procurerebbero gli ajuti allo stato negli anni sterili, e non si prenderebbero false misure quando si trattasse di vettureggiare le provvisioni. Il timore delle provviste fatte da' particolari non dee mai inquietare, allorchè si tratta di serbarle nello stato, e non mandarle fuori. Questi magazzinieri custodiscono meglio i loro grani, di quello che potrebbero fare i poveri cultori, o proprietarj, i quali non hanno dove comodamente riporre una raccolta, e sono occupati in altri lavori; è innoltre un ajuto per gli agricoltori questa facilità di vendere.

Del rimanente quanto più la biada è vecchia, tanto più ella rende, perchè è ben secca; fà una miglior pasta, ed è più sana della nuova. Bisogna procurare d'avere la sua provvista da un'anno all'altro, per non dover mangiare della nuova fino all'autunno. Il grano dev'esser ben fatto, e non grinzoso: egli è ordinariamente più caro ne' mesi d'ottobre, e novembre, stante le

se-

femente. L'utile in genere delle biade confifte in averne delle buone, faperle confervar fane, e venderle a tempo.

BIADE MARZOLE fi chiamano le biade minute, perchè fi feminano verfo il mefe di marzo, e fi comprende fotto quefto nome la vena, l'orzo, le vecce ec. Le biade marzole fono d'un grand'ufo pel nutrimento del beftiame; vengono più prefto dell'altre; amano le terre leggieri, alle quali fi debbono fare due lavori, uno avanti l'inverno, e l'altro al tempo della fementa; hanno però di tanto in tanto bifogno della pioggia.

BICA. Quella maffa di forma circolare non molto diffimile al pagliajo, che fi fa de'covoni del grano quando è minuto.

BIDENTE. Strumento dell'agricoltura che ha due denti, e ferve a varj ufi.

BIETOLA. Erba d'orto con le foglie grandi, lucenti, e d'un verde fbiadito, che fi femina di marzo, e aprile, in terreno ben concimato, cui non fiano accofto cipolle, o agli, de' quali è nemica, e dopo che ha buttata qualche foglia fi trapianta fopra delle porche, a due piedi di diftanza una pianta dall'altra, farchiandola, e innaffiandola fpeffo, fpecialmente ne' gran caldi: nell'eftate fi può tofare frequentemente, perchè ributta con facilità. Riguardo a' cardi che fono le coftele delle foglie divenute grandi, fi trapianta la bietola in aprile, o maggio, fi farchia, s'annaffia, e fi copre nell'inverno di concio afciutto per ifcoprirla poi al mefe d'aprile, continuando ad averci cura fino a maggio che fi poffono mangiare.

La bietola è calida, afterfiva, buona a quelli incomodati dalla milza: il fuo fugo è fingolare dato in crifterio.

BIETOLA ROSSA. *Vedi BARBA BIETOLA*.

BIFOLCO. Quegli che ara, e lavora il terreno co' buoi. *Vedi* alla parola *LAVORI* le regole che dee osservare nella maniera di lavorare.

BIGATTI. *Vedi BACHI DA SETA*.

BIGONCIA. Vaso di legno senza coperchio, di tenuta intorno a tre mine, composto di doghe: s'usa principalmente per someggiare l'uva premuta al tempo della vendemmia, nel qual caso sarebbe bene che avesse il suo coperchio dello stesso legno, per impedire a' raggi solari il penetrarvi.

BIONDELLA. Erba. *Vedi CENTAUREA MINORE*.

BISTORTA. Erba che ha le foglie liscie, rossigne di sopra, e di sotto pendenti al turchino, le quali nel crescere s'assomigliano alla romice, e quelle che vengono lungo il fusto sono assai più piccole: il fiore è rossigno, e viene a guisa di spiga: la radica è grossa e ritorta come una serpe quando stà rannicchiata in se stessa. La Bistorta riserra, fortifica, ed è buona contro la peste, e contro il veleno.

BIZZARIA. E' una sorta d'agrume, che è insieme una parte di cedrato, e una parte d'arancia, e dicesi tanto del frutto, che dell'albero che lo produce: si coltiva come gli altri agrumi. *Vedi AGRUMI*.

BOMBERO. *Vedi VOMERO*.

BONCRISTIANO. Sorta di pero di cui ne sono state da' curiosi distinte varie spezie, ma seguitando il sentimento di *M. de la Quintinie*, il quale si ride di tutte queste distinzioni, dicendo che tutto nasca dal terreno, dal sito, dall'annata, dalla forza o debolezza dell'albero, giacchè tal volta sopra una pianta istessa si ritrovano queste diverse spezie di pere, mi ristringerò a

sole

ſole due qualità, cioè da eſtate, e da inverno. Le frutta del boncriſtiano da inverno, ſtante la longa ſua durata, tengono il primo poſto, quantunque vi ſieno altre qualità di pere più guſtoſe, le quali però infraciano preſto: la loro figura è piramidale, e lunga, di color giallo quando ſono mature. Queſto frutto inneſtato ſul cotogno fa le pere più preſto, più ben fatte, e più gialle, dovecchè inneſtato ſopra il ſalvatico vengono più piccole, punteggiate, e nodoſe. Quando queſt' albero ha bene ſbocciati i fiori, prima che alleghino il frutto, ſi taglino tutti con forbice alla riſerva d' uno per polluzzola, il migliore, di gambo più groſſo, di colore vermiglio, e più vivo degli altri. Annodati i frutti, ſi ſtacchino con l' unghie tutte le ſortite che veniſſero, particolarmente quelle vicino a' gambi delle pere, e in cima alle polluzzole, come pure alla fine di maggio, o al principio di giugno ſi ſpuntino tutte le nuove cime delle rame buone, e tutto queſto perchè il nutrimento veda ſolo in benefizio delle frutta. Alla fine d' agoſto ſi levano all' albero tutte le foglie che impediſcono a' raggi ſolari il percuotere il frutto, acciocchè venga di bel colore. Prova bene nelle terre moderatamente ſecche, e leggieri in luogo caldo non eſpoſto alla tramontana, mentre ne' paeſi freddi di terra umida, e forte, ovvero troppo aſciutta, e poco ſoſtanzioſa i frutti rieſcono piccoli, inſipidi, legnoſi, e granelloſi.

Quello da eſtate muſchiato non rieſce che ſul ſalvatico; è eccellente, albero grande, frutto di bella figura, di moderata groſſezza come una bergamotta, di color bianco da una parte, e roſſo dall' altra, di paſta tenera, ſugoſa, e odoroſa; matura in agoſto. *Vedi* *PERO*, ove s' è parlato della coltura de' peri in generale.

BORDO. Aggiunto che si da ad una qualità di melo, e alle frutta che produce. Due sono le spezie; una che fa le frutta grosse, e l'altra che le fa più piccole: tanto l'une che l'altre sono d'un color rosso cupo pendente alla ruggine, di sì grato sapore, e di tal dolcezza, che riescono piacevoli al gusto prima ancora d'esser mature. Quest'albero ricerca la coltura stessa degl' altri meli. *Vedi MELO*.

BORRANA. Erba d'orto molto conosciuta, che ha le foglie verdastre, larghe, lunghe, ricoperte d'un pelo corto assai duro, e si mangia in insalata.

Siccome la sua bontà consiste nell' esser tenera, così per averla sempre giovane si semina in diversi tempi, e per lo più di marzo, e aprile, e basta ogni tanto sarchiarla, e siccome teme il gelo, coprirla con sterco fresco. Questa pianta è cordiale; la sua bollitura addolcisce l' acrimonia del sangue, e degli altri umori; rimedia a'mali che cagiona la bile nera, e l'ipocondria: il suo fiore, che è turchino, è uno de' tre fiori cordiali.

BOSCHETTI. Piccoli boschi, che servono d'adornamento ne' grandi giardini, e ve ne sono di più forme. I boschetti scoperti, o di parata consistono in viali d'alberi, accompagnati da una palizzata a sedile, o all'altezza da appoggiarsi, al di sopra della quale si vedono de' cespugli a palla, o guglia, secondo le diverse figure che gli si dà, e compartiti lungo la palizzata. I boschetti a *quincuncem*, sono viali d' alberi alti piantati ad angoli retti, cioè a dire che formano uno spazio quadrato da ogni parte. Si formano di piante sbarbate; quelle di fusto alto si pongono sei piedi distanti l'una dall'altra, e tre piedi quelle da fresca, tagliando a queste la cima, perchè si distendano in rami, e faccian' ombra.

BOSCO. I boſchi debbono metterſi nella riga de' beni di campagna i più lucroſi, almeno certamente d'alcune mal ideate coltivazioni, per il grand'uſo che ſe ne fa, per l'eſito facile, per la poca ſpeſa o incomodo che recano a mantenerli, e perchè finalmente reggono all' ingiurie dell'aria, e ſono ſottopoſti a meno accidenti di qualunque altro prodotto. Contuttociò in vece che alcuno penſi a farne di nuovi, o a raffittire i vecchi, ſi vanno anzi continuamente diſtruggendo per ſoſtituirvi delle coltivazioni, che in breve forſe ſi ridurranno infruttifere.

Per fare un boſco di nuovo ſervono le terre di qualità mediocre, le quali in queſto genere fertilizzano più, poichè le migliori ſerbar ſi debbono per grani, fieni, e altri prodotti. Se il terreno è umido in de' fondi, o lungo a' fiumi, ſarà buono per i pioppi, ſalci, ontani, ed altri alberi di ſimil genere; ſe graſſo e mitigato, vi ſi mettono degli olmi, de' fraſſini ec. Le quercie, i cerri, i caſtagni nelle terre forti, e a baciò, e nelle leggiere i pini, e gli abeti. Del rimanente biſogna che abbiano un fondo di quattro in cinque piedi, particolarmente gli alberi groſſi che buttano perpendicolarmente la loro barba principale. I boſchi rieſcono ugualmente in piano che in coſta, e i più belli alberi per boſcaglie ſono la quercia, il caſtagno, poi l'olmo, l'albero, il fraſſine, il carpine, l'acero. Si può formare un nuovo boſco ſeminandovi le ghiande nel meſe di marzo, dopo fattovi nell'inverno un divelto profondo due piedi e mezzo; ma la più breve, e più ſicura è il piantar delle barbatelle forti, e di buona meſſa, con molte barbe ben nodrite, ſenza muſco, nè nodi, ſpiantate di freſco, con il ſuo pane di terra facendone la piantata in giornate tepide ed umide, nel meſe di

febbrajo se il fondo è sassoso, e leggiero, e in marzo se è umido. Il terreno dee esser diveltato al principio dell' inverno alla profondità di tre piedi e mezzo, e nel porre le barbatelle si mette in fondo alle fosse quattro dita almeno di buona terra governata, osservando nel riempirle della terra cavata, di gettare di sotto quella che era alla superficie, e di sopra quella che era al fondo, e quanto più larghe saranno le fosse, tanto più presto cresceranno. Le medesime regole si praticano nel piantar ragnaje, paretai, e boschi di piacere. Se il bosco dee esser da taglio, e non da lasciar crescere per il suo frutto, o per gran legname, si scapezzano le barbatelle, si slargano all' intorno le barbe orizzontali, e si pongono le piante ad una conveniente distanza, con lasciarle escire fuori della terra quattro o cinque dita, perchè si dilatono in legname, ma non bisogna però metterle troppo a fondo. Trattandosi di boschi d' alberi che si vogliono lasciar crescere a fusto alto, in quanto agli scassi si faranno come sopra; per le piante poi, queste debbono essere alte sei piedi, e grosse in fondo come il braccio, nè si scapezzano punto, acciocchè il fusto venga alto, e si sotterrano ad un piede solo di profondità, con legarle ad un palo fitto in terra per sostenerle affine che vengono diritte. Le barbe si lasciano di tutta la sua lunghezza, coprendole di terra, la quale si pigia dolcemente con le mani.

Due volte l'anno si lavora il terreno de' boschi nuovamente piantati, la prima in aprile per un tempo umido, la seconda in settembre, tanto per estirpare le mal'erbe, ravvivare la terra, e far crescere più presto il bosco. Continuando questa diligenza per quattro o cinque anni, in dieci anni un bosco può rendere un taglio abbondante, dopo

dopo il quale va rilavorato. Rispetto poi alle piante da lasciarsi crescere, prima che abbiano tre anni si diradano, lasciandoli un solo fusto ad ogni pedale, con diramarle diligentemente per timore che non si distendano in frasche, e alla fine di cinque anni nel mese di febbrajo, o marzo nuovamente si rimondano. Il potare gli alberi de' boschi stimato da alcuni inutile, è infinitamente giovevole mentre così si ravvivano, e quasi si ingiovinifcono quelle piante che gettano rami, i quali succhiando la parte essenziale dell'albero sono motivo che cresa stentatamente, gobbo, mal messo, ed infermiccio. Conviene però avvertire che gli alberi di legno tenero, ed il faggio massimamente, non sono atti a ricevere una tale operazione.

I boschi di qualche estensione è bene dividerli in certe porzioni, perchè ogn'anno una ve ne sia in taglio, che è quello che si dice mettere in taglio, o vendita regolata: il buon'uso è di non tagliare il bosco prima che abbia dieci anni. Quando si vuol fare un bosco da non tagliarsi ogni dieci anni, si lascia crescere per trenta, o almeno ventisette anni, e per sapere se torni conto il lasciarlo così crescere, o tagliarlo ogni dieci anni và esaminata, e conosciuta la natura del terreno, considerata la quantità che si ha tanto degli uni che degli altri, l'età, la natura del legname, le piazze vuote, e i luoghi dove gli alberi non vengono bene, conoscendosi un bosco se è buono dagli alberi di bella messa, folti, vigorosi, senza che vi nascano spighi salvatichi, tignamiche, timbre, e calcatreppi, i quali indicano sicuramente un terreno magro.

E' un attenzione importante per il mantenimento de' boschi il visitargli di tanto in tanto, e ravvivare le piante, tagliando, e mozzando fino alla

 bar-

barba le caſpe, alberi, o tronchi di cattiva meſ-ſa, quelli che ſono ſtorti, o danneggiati dalle beſtie nel paſcolare, o ſcapezzati male a propoſito, affinchè ributtino dalla caſpa, e ſe mancano totalmente, ripiantarne ne' luoghi vuoti; come pure l'impedire che le beſtie vadano a paſcolarvi dopo tagliati, fino a che le piante non hanno cinque anni, perchè prima di queſt'età non ſono le loro ſortite giunte ad un altezza da difenderſi dalle beſtie, e maſſime dalle capre, dal beſtiame groſſo, e ſe mai qualche rampollo veniſſe mozzato da qualche beſtia, ſiccome la bava che vi laſciano ſopra corrompe il ramo e danneggia tutto l'albero, così và tagliato queſto rampollo raſente il corpo dell'albero. Quando poi ſorto in grado che vi ripoſſono paſcer l'erba, o la ghianda ſenza far danno, vi ſi laſcia andare quella quantità proporzionata al paſcolo; mai però vi ſi mandano dalla metà di maggio fino alla metà di giugno, perchè rovinerebbero il boſco mangiando i nuovi getti. Siccome la maggior parte de' danni ſi fa da quelli che hanno i terreni vicini, da' pigionali della campagna, de' caſtelli, e da' contadini iſteſſi, i quali hanno facoltà di ſervirſi del legname da lavoro, e da bruciare, e di farvi paſcolar le beſtie; così biſogna invigilare per tenerli in dovere, nè laſciar portar via ghiande di quercia o di faggio, nè caſtagne, nè ſoffrire che vi ſi taglino legne, nè che vi ſi faccia carbone, o calcina, ſe non ne' luoghi diſtanti al legname chiamati piazze, nè che ſi dia foco agli ſterpi, nè che ſi dirami, sbucci, o ſcorzi alcun albero finch' è in piedi.

Prima di tagliare un boſco va eſaminato qual' eſito pronto ſi può avere delle legna, e ſe è meglio venderle all'ingroſſo, o a minuto, ſe far carbone, o brace, o ſe vendere i boſchi ritti, maſſime per chi non è del meſtiere: determinare la qua-

qualità; e quantità degli alberi che si vogliono lasciar crescere senza tagliare per uso d'utensili, carri, ed altro, scegliendo quelli di più bel filo, e che vengono meglio. Il tempo più proprio per il taglio è dall'autunno fino alla fine dell'inverno, nè mai quando muovono, come nel mese d'aprile, e si debbono tagliare con l'asce, o scure, senza schiantarli, a fior di terra per quelli di dieci anni, e più basso che si può per quelli di fasto alto, e andantemente tutto il bosco, tanto buono, che cattivo, perchè ritorni d'una medesima messa, non toccando le porrine vecchie, anzi lasciando le nuove che si vogliono far crescere, come pure gli alberi di confine, i quali dividono o i tagli, o i terreni di diversi padronati, e che sogliono esser contrassegnati nel pedale. Nel tempo istesso si procura che vi sieno degli operai, i quali stipino il bosco, e trasportino il legname fuori del tagliato, per timore che indugiando le carreggiature non guastino le nuove sortite.

Il secondo anno dopo il taglio si diradano, e rimondano i getti che ciascuna caspa avrà buttati, e il quinto o sesto anno si esamina se le caspe ne sono troppo piene, per levare i rami superflui, e tutto quello che sarebbe ostacolo al loro accrescimento, ma non vi si debbono impiegare che persone sicure, acciocchè non guastino o per ignoranza, o per malizia i rami che meritano d'esser conservati.

Non dee il proprietario lasciar venire il taglio troppo vecchio, perchè le caspe non si riducano in grado di non ributtare, come accaderebbe se si lasciassero passare trent'anni senza tagliarle. Nulla v'è di più pregiudiziale a' boschi, quanto il non tagliare i rami allorchè sono d'una certa grossezza; tutti i getti delle caspe non possono più buttare, subitochè la scorza ha per l'età acqui-

acquistata una certa fittezza, e bisogna che la caspa perisca. In fatti non sempre dalla grossezza del fusto dipendono i getti che debbono ributtare sopra il ramo, ma piuttosto dalla sua età, la quale rende la scorza più o meno penetrabile a' getti ch'essa contiene. Quando le caspe s' alzano più d'un piede e mezzo da terra, si ribassano, facendole tagliare al pari del terreno; allora veramente buttano meno getti, ma sono più forti, e più nudriti, il che rende infinitamente più bello il bosco. Senza queste attenzioni le caspe d' un bosco tagliato più volte buttano tanti getti, che non potendoli nudrire tutti in un tratto, restano piccoli, e il bosco non giunge mai ad una ragionevole grossezza.

Il traffico de' boschi è uno de' più importanti che si possano fare alla campagna, ma richiede delle cognizioni particolari, poichè nella compra d' un bosco, oltre il sapere la sua vera estensione, se è folto, se le piante sono grosse, grandi, nè troppo vechie, convien vedere a che cosa è buono il legname, e secondo la sua qualità conoscere se l' esito sarà vantaggioso; così il legname de' alberi grandi, situati in buoni terreni, e poco soleggiati, è tenero, e più adattato per lavori da legnajoli, che per le fabbriche dovecchè quello d' alberi cresciuti tra' sassi, o in un terreno sabbionoso, esposto al mezzodì, è duro, e buono per lavori grossi; ed il maggiore o minor vantaggio dipende dalla vicinanza delle città, dalle spese di compra, di atterrarlo, e conciarlo, di conduttura, e gabelle, che vanno tutte ben computate. Va finalmente considerata l'età del bosco, la quale si conosce contando le messe che ciascun anno gettano gli alberi, oppure, siccome il sugo nutritivo d' ogn' anno forma attorno il midollo dell' albero un cer-

chio,

chio, così basta contare il numero de' cerchi del centro fino alla scorza per sapere quant'anni abbia un albero.

I boschi di dieci anni servono a far carbone, brace, pezzi da cataste per bruciare, fastelli, e fascine: quelli lasciati crescere alti, servono per travi, e travicelli per le fabbriche, per colonne, e colonnelli (se sono quercie) per le viti, per far carri, per lavori da legnajoli, e cose simili. Il miglior legname da scaldarsi, o da bruciare è quello di cerro, di carpine, per il calore, e carbone che fanno, ma è nocivo al capo: quello di quercia è soggetto a schizzare nel fuoco quando è giovane, e ad annerire quand'è vecchio; la quercia però tagliata verde fa buon fuoco: il più cattivo per la sua poca forza è il legno bianco, il quale s'adopra a' piccoli camminetti per scaldarsi ad un foco gentile: quello che si trasporta per acqua, e sopra foderi brucia presto, ed ha meno colore.

Ciocchè decide della bontà del legname da lavori, e fabbriche, è l'esposizione al Sole secondo la natura degli alberi; così sono migliori quelli che crescono dalla parte d'oriente, o di settentrione, perchè il freddo gli fa meglio nudrire; in fatti sono più grossi, più diritti, ed hanno poco albume, mentre la forza del legno dipende dalla fibra fissa, e quelli che hanno i pori più grandi, e in maggior numero, sono più deboli. La quercia è la migliore, e la più forte, quando alla qualità del lavoro non pregiudichi l'esser pesante; il castagno è molto in uso, purchè non sia esposto all'umido; l'abeto è buono per travicelli, e travi, ma non bisogna che la calcina lo tocchi; il noce è buono per legnajoli, e per lavori più delicati. Conferisce ancora alla loro maggior fortezza il tagliarli in ottobre,

bre, novembre, dicembre, e gennajo, quando è vento di tramontana, perchè allora il sugo vegetante è meno in azione, e il freddo riserra i pori dell'albero; ma debbonsi fare nel tempo istesso conciare, e mettere al coperto dalle pioggie, lasciando tra un pezzo e l'altro uno spazio sufficiente, perchè si secchino a poco a poco.

Finalmente allorchè il terreno non può più essere a bosco, tagliate le piante grandi e piccole, si levano le caspe, sradicandole a colpi di scure, e ridotto il terreno uguale si abbruciano i rovi, spini, ed erbe, con farvi poi due buoni lavori, e seminarvi per i primi tre anni fave, vecce, o vena, e quindi il grano.

BOSSOLO. Arboscello che cresce qualche volta molto grande: s'usa ne' giardini, e contorni de' parterri, facendogli prèndere con la tosatura, i compartimenti, e le forme che si vole. Il fiore è verde, e il frutto rosso; il legno è giallo, assai duro, senza midolla, e molto stimato per far lavori minuti. Viene in tutti i terreni, e ad ogni esposizione, ma l'ombra gli è più favorevole. Si moltiplica da se con getti che buttano le barbe, o con piante sbarbate, o con rami di piante vecchie, i quali si tagliano in fondo, e si pongono per parte in de' solchi di terra lavorata, e all'ombra, annaffiadoli subito: viene ancora del seme che si pone nel mese d'ottobre in terreno lavorato, e quando è bastantemente cresciuto si trapianta.

Per fare un parterre, bisogna, tracciare il disegno, affondare un piede e mezzo il terreno del parterre porlo a livello, poi far de' buchi fondi circa un mezzo piede con un pivolo, sotterradovi nel cavarlo le barbe del bossolo, delle quali si saranno spuntate un poco le minute barboline fino al fusto, e piegando secondo il disegno,

so

se gli farà prendere la forma che idee avere: il secondo anno dopo piantato si tosa, e poi ogni anno al mese di maggio,

BOTTE. Vaso di legname nel quale comunemente si conserva il vino, o simili liquori, di figura cilindrica, alquanto più corpacciuto nel mezzo che nelle testate. Il miglior legname per farle è il castagno, di vena diritta, senza nodi, nè albume: le doghe debbono esser larghe cinque dita perchè vengono tonde bene, e grosse a proporzione della tenuta della botte, e un poco più grosse nell'estremità che in mezzo; lo stesso dee essere de' pezzi de' fondi, che vanno ben collegati: i cerchi ancora sono di castagno. Nel comprare le botti va informatosi della loro tenuta.

Sono queste un oggetto di gran conseguenza per la conservazione del vino: secondo che sono più o meno grosse, bene o mal cerchiate, si fa più o meno evaporazione; così quando le botti sono ben serrate da' cerchi, e che il legname sia grosso, non svaporerà più dopo imbottato, purchè s'osservi di riempirle ogni settimana, mentre una botte la quale si riempia una volta il mese, consuma nel decorso d'un anno più vino che non fanno quattro botti ripiene due volte la settimana. Se si userà quest' attenzione, e che il legname sia bene scelto, e le cantine fresche, è certo che il vino non perde quasi nulla; ma se il legname della botte è poco grosso, come si usa comunemente, è imposibile che il vino così tenuto non perda con la traspirazione, e non patisca molto ne' caldi, e ne' freddi. Si stimano le botti grandi, perchè l'unione di molto vino insieme lo rende più gagliardo. Le botti di rovere sono le più forti; quelle di castagno salvatico non sono di tanta durata, ma però più leggiere per maneggiarsi, e più facili a toglierli

il

il mal'odore, o la muffa che a quelle di rovere. Con lo ſtar vuote le botti prendono il ſecco, e lo partecipano al vino; in tal caſo ſi faccia bollire dell'aceto con foglie di ſalcio, radiche di finocchio, ramerino, e altr'erbe odorifere, e bollenti ſi ponghino nella botte patita, rivoltandola per ogni parte, acciochè ne reſti per tutto bagnata; queſta roba però ſi dee levare prima che ſi raffreddi affatto. Che ſe un tal difetto proviene da vino guaſto laſciato in fondo della botte, e quivi riſeccato, coſa che ſuccede quando in vece di vino buono, o aceto, vi ſi laſcia del mezzo vino, o vino ſtretto, allora la botte non è curabile, come pure la muffa proveniente dall' iſteſſe cauſe, ſe non oſtante ſi voleſſe fare qualche giovamento ad una tal botte, ſi levi la doga del cocchiume, ſi rimpia d'uva ammaccata, e vi ſi laſci bollire ſecondo il ſolito, poi ſi cavi il vino, e ſi riponga una nuova doga in luogo di quella che s'è levata.

Un oggetto che merita attenzione è quello di procurare che le botti non acquiſtino coſa alcuna di cattivo, come facilmente accade; o per eſſervi ſtato del vino difettoſo, o perchè quel poco di vino, che vi ſi laſcia nel vuotarle, dopo inforzato non ſiaſi cavato, ma col tenervelo troppo tempo v'abbia fatta la fondata, o per qualunque altra ſimil cauſa, mentre tutte quelle cattive qualità che acquiſtate aveſſero le botti, le comunicherebbero ſicuramente al vino che vi ſi poneſſe. Perchè nello ſtar vuote non prendano di ſecco, conviene nel cavare il vino laſciarvene una certa quantità proporzionata alla grandezza della botte: come per eſempio ſe la botte contiene circa venti barili, che ſono duemilla ottocento libbre d'umido, ſarà ſufficiente il laſciarvene due in tre fiaſchi, o ſiano quattor-

dici

dici in venti libbre, e così ragguagliatamente secondo la loro tenuta; e questo inforzato che sia si leva prima che vi faccia la fondata: quindi sfondata la botte, o per meglio dire levato quel legno che è in uno de' fondi di essa, si pone per qualche tempo al Sole. Prima di mettervi nuovamente il vino, si fa bollire sul fuoco del vino, o dell'acqua, usandosi tanto l' uno che l'altra, e così bollente si rigetta dentro, girando, e rivoltando la botte per ogni verso, e questo si ripete per tre volte almeno, con osservare di levare ciascuna volta della botte il vino, o acqua che vi sarà posta, prima che s'agghiacci.

BRIONIA o *Vitalba*. Pianta che si distingue in grande, e piccola: l'una e l'altra cresce ne' boschi, e luoghi umidi; butta molti gambi sottili, i quali serpeggiano per terra, e s'arrampicano sopra gli altri alberi. Questa pianta è vulneraria, rinfrescante, e astringente: si usa esteriormente per arrestare l'emorogie; la decozione in gargarismo giova alle affezioni delle glandule, e dell'ugola: è buona al polmone, allo spurgo di sangue, alla dissenteria, e alle piaghe.

BROGIOTTO. Spezie di fico nero di grossa buccia, che matura in settembre. *Vedi* FICO.

BRUCI. Siccome le loro uova sono per lo più in quelle foglie secche, accartocciate, che restano attaccate su gli alberi, anderebbero fatte cadere, e bruciate, perchè al Sole di marzo nascono. Per difendere gli alberi dal danno che gli fanno i bruci v'è chi insegna di prendere della ginestra tagliata minuta; e tenuta per una notte in infusione nell'acqua, volendovene una bracciata in una tinnozza, e il giorno dopo aspergere con una scopa gli alberi, o alte piante ove

si

si vedono i bruci, cosa che si ripete più volte. Alcuni dicono che le ceneri di sermenti messe in molle tre giorni nell'acqua, e con questa spruzzare l'erbe, e piante, oppure il profumarle con pece, e zolfo vivo, siano un rimedio contro questi animali. Si pretende ancora che tenendo i semi delle piante in molle in una rannata fatta di ceneri di fico, e quindi seminati, non vi allignino i bruci, e se ve ne sono, periscano. V'è finalmente chi fa bollire sul fuoco una mescolanza di parti uguali di orina, e di morchia d'olio, la lasciano raffreddare, e ne spruzzano l'erbe, e le piante.

BUE. Animale da giogo d'una grande utilità sia per la coltura delle terre, sia per il nutrimento degli uomini: si chiama vitello fino a due anni, che è il tempo in cui si castra, e dopo si dice bue, il quale considerato per l'aratro, si ricerca con le corna di mezzana grandezza, forti, e lucenti, la fronte larga, gli occhi grossi, neri, e vivi, che sono i segni del suo coraggio, e della sua buona costituzione, i denti bianchi, lunghi, ed eguali, il collo grosso, e carnoso, come pure le spalle, e il petto; la giogaja pendente fino sopra i ginocchi, le costole estese, il ventre grosso, e cascante, le coscie lunghe, la groppa larga, e rotonda, il dorso diritto, e pieno, la coda lunga, le gambe grosse, e piedi forti, l'unghia corta, e larga; nè troppo grasso, nè troppo magro, obbediente allo stimolo, di pelo lucido, folto, e unito. Quelli di pelo rosso sono stimati i migliori, perchè essendo molto biliosi, hanno sempre del fuoco, cosa che per il lavoro non è male in questa bestia di sua natura lenta all'estremo: quelli di pelo nero riescono buoni, purchè abbiano qualche bianchezza ne' piedi, o nella testa, altrimenti riescono sporchi

e insin-

e infingardi nel lavoro a motivo della gran malinconia che gli domina. Non è da rigettarsi il pelo bajo, ma riesce più lento al lavoro stante la flemma che gli tempera un poco la bile; quindi ne viene il bianco, il quale però non è molto buono per ingrassare, e poca differenza passa fra questo e il bigio: il pezzato poi è sempre duro, e pigro, ma si dee scegliere per ingrassarlo, mentre si riempie presto di carne. Vive per ordinario quest'animale quattordici anni, e rende un buon servizio da' tre fino a' dieci: la sua età si conosce a' denti, poi che di dieci mesi spuntano quelli del latte d'avanti, e di sedici quelli da parte; ne buttano subito degli altri; ma di tre anni sono tutti eguali, e bianchi; da tre anni in là si giudica l'età dal numero de' giri che hanno sulle corna, mentre ogni anno se ne forma uno. Quelli che si prendono da' luoghi circonvicini sono di miglior servigio, e meno sottoposti alle malattie di quelli, che si prendono da paesi lontani. Debbonsi rilevare i buoi giovani ne' prati, e avvezzarli subito che hanno tre anni, e non più tardi, a portare il giogo, a lasciarsi toccare, a farli andare accoppiati con un altro bue, a presentare la loro testa al giogo, e a tale effetto si accarezzano, e se gli dà un poco di sale nel vino: se gli legano spesso le corna, affine d'accoppiarli con un bue ammaestrato, che gli ritiene quando danno indietro; oppure avanti di metterli a tirare, per assuefarli, se ne accoppiano due giovani, e si menano così a pascere, e allora bisogna vedere se sono d'ugual forza, e della medesima statura, imperocchè senza questa osservazione spesso accade che il più forte fa tutta la fatica, e presto s'indebolisce, dove il più debole non fa fatica alcuna: lo stesso si pratica con le vacche che si vogliono mettere all'aratro. Ri-

guardo a' difetti vanno corretti piuttosto con le buone, che a forza di castigo.

Si nutriscono nell' inverno con paglia, fieno, e pastura, come cedrangola, foglie d' olmo; di quercia, di pioppo, gusci di piselli, e di fave, e come abbiamo detto alla parola *BESTIAME* con rape, e navoni, potendoli dare il cibo in abbondanza, poichè quest' animale non ne prende più del suo bisogno; ma ne' tempi delle loro fatiche, prima di attaccarli al giogo si fanno per un ora mangiare del buon fieno; e sarà buona cosa il darli ancora una misura di semola asciutta, o due buone manate di vena. Perchè stiano sani si può mescolare nel loro cibo un poca di morchia d'olio, assuefacendoveli a poco a poco; e per la debolezza un beverone di piselli infranti, e cotti, ogni mese riesce loro giovevole.

Durante la fredda stagione si fanno lavorare con l'aratro nell' ore del mezzodì; nella primavera e autunno dopo le ott' ore della mattina fino alle sette della sera; cioè quattr' ore prima del mezzogiorno fino a sett' ore dopo; nell' estate dallo spuntar del giorno fino alle nov' ore della mattina, e dopo il mezzo giorno passato il gran caldo fino a sera; ma la meglio è d' averne due paja, che uno lavori fino alle ore undici della mattina, e l' altro da dopo il mezzogiorno fino alla sera; o almeno dee scansarsi per quanto si può di condurli al lavoro ne' gran caldi, ne' gran freddi, e per le pioggie; osservando nell' arare di congiungerli stretti, perchè lavorino col capo alto, che così non se gli infrange il collo.

Oltre i molti servizi che rendono i buoi con i lavori, e con l' aratro, è da considerarsi quello che se ne ricava vendendoli a' macellari dopo ingrassati nell' autunno, tempo in cui l' esito è maggiore, e più facilmente ingrassano. Essendo in

in grado di far traffico di buoi, e vacche, conviene comprarle magre alla fine di maggio, per ingrassarle in buone pasture; ma è necessario però l'intendersene.

La carne di bue nudrisce molto, ed è l'alimento più forte, tenendo il corpo sano, e vigoroso: la migliore è quella di bue tenero, e ben pasciuto. Il fiele di bue guarisce da' vermi i ragazzi ungendoli il bellico, e la midolla giova a' tumori duri, e linfatici. *Vedi* BESTIAME, ove sono le diverse malattie con i suoi rimedj.

BUFALO. Animale che rassomiglia assai al bue; se non che è più largo di schiena, e più salvatico, sebbene ancor egli di non difficile domatura. La sua pelle è durissima, di color castagno che pende al nero, e col pelo più lungo di quello del bue ma molto più rado: la testa è più quadra di quella del bue: le corna sono larghe, nere, e volte all'ingiù, in guisa che non possono offendere: il collo è grosso, e corto, come sono similmente grosse le coscie. Si fa di questo animale l'istesso uso che del bue, ma con assai più profitto, per la sua maggior forza, e sollecitudine, talmentechè ponendo al giogo un bue accompagnato con un bufalo, ne seguirebbe che questo in pochi giorni rifinirebbe il primo, che è assai più lento, e più debole. Si guida il bufalo per il naso col mezzo di una campanella di ferro, con la quale se li trafora quando è giovine il tenerume, che gli divide le narici, alla qual campanella si lega quella fune, che al bue si raccomanda alle corna. Il bufalo ama i luoghi paludosi, e l'acque stagnanti, nelle quali s'immerge, e si rivolta con sommo piacere, trattenendovisi anche dell'ore, e in mancanza di queste va a cercare de' fiumi, o del mare, ove si getta in qualunque fondo, notando, e galleg-

 gian-

giando con somma facilità. E' un animale di lunga vita, e se ne trovano bene spesso di quelli che lavorano più di ventiquattro anni, ma quando si ammala, muore con facilità, non essendosi trovati medicamenti adattati a guarirlo. Il suo mantenimento è di poco dispendio, essendo abboccato, e mangiando senza difficoltà, quand'è alla stalla, anche il più duro alimento, e quello che non vogliono l'altre bestie.

BUGIARDO. Aggiunto che si dà a un pero, e alle frutta che produce perchè sembrano alla scorza acerbe, benchè sono mature. Questa qualità di pero ama le terre sottili, legiere, e poco sostanziose per l'umidità naturale, che hanno le sue frutta. *Vedi PERO*.

BUGLOSSA, detta ancora *Lingua bovina*. Pianta che viene negli orti, e terre buone, la quale ha le foglie ruvide come la lingua del bue, lunghe, strette, appuntate, e d'un verde sucido. La sua decozione è buona per rinfrescare, e purgare il sangue, mentre ha le medesime virtù della borrana, ed il suo fiore è uno de' tre cardinali.

BUGNO. Cassetta dove lavorano le api, e forse quella tonda a guisa di bigonciuolo. *Vedi ALVEARIO*.

BULIMACA. Spezie d'erba che nasce da una cipolla fetida, che molto frutta, e danneggia i seminati.

BURE'. E' una spezie di pera di polpa assai tenera. *Vedi PERO*.

BURRO. Altro non è che la parte crassa oleaginosa della panna levata di sopra il latte, o del latte istesso senza aver cavata la panna, che a forza di sbattersi nella zangola si è condensata. Dieci libbre di latte vi vogliono per farne tre di burro, e il latte di vacca munto di fresco, e il più grasso, fà il miglior burro, richiedendosi

nel

nel manipolarlo molta pulizia; le vacche pasciute dove il fieno sia corto, somministrano più burro quantunque facciano meno latte di quelle pasciute dove il fieno è alto. Munto la sera il latte, e posto in un vaso piuttosto largo di bocca, mediante la quiete, e umidità della notte, galleggia la grassezza del latte, o vogliamo dir la panna, la quale presa con un cucchiajo si pone nella zangola, che è una specie di bariletto formato di doghe di tre piedi d'altezza, più stretto nell'alto che nel basso, con un coperchio di legno forato nel mezzo, per dove passa un bastone, in fondo del quale è confitta una rotella forata in molti luoghi, che serve per agitare, e batter la panna per separarla dal siero, e ridurla in consistenza di burro. Siccome qualche volta indugia ad unirsi, e richiede pazienza in chi lo batte, basta mettervi del latte di vacca munto di fresco, perchè s'appigli prontamente; che se stenta a motivo del gran freddo, bisogna batterlo vicino al fuoco, e se per il troppo gran caldo, conviene ogni tanto immergere il bastone con la rotella in un vaso d'acqua fresca. Può cavarsi il burro anche dal latte di pecora, e di capra. Il migliore, e più stimato è quello che è naturalmente giallo, e non artefatto; il bianco non ha il gusto tanto piacevole; e quello fatto di maggio, e di settembre è da preferirsi a tutti gli altri: allora è tempo di farne la provvista, e fonderlo, o salarlo per serbare.

Maniera di fondere il burro. Mettete in una caldaja, per esempio trenta libbre di burro, nella qual quantità ponete, quattro garofani, due foglie d'alloro, due cipolle, e fatelo cuocere ad un lentissimo fuoco per tre ore senza schiumarlo, fin'a che sia assai chiaro; indi cavatelo dal fuoco, e lasciatelo riposare un ora, schiumatelo, e

versatelo adagio in vasi invetriati, che si mettono in cantina coperti di carta, e d'una lavagna, o embrice; la fondata poi passatela per stamina.

Maniera di fare il burro salato. Lavatelo primieramente più volte per fargli escire il suo latte, prendetene due libbre per volta, distendetelo alla grossezza d'un dito sopra una tavola con un rullo, spargetevi sopra una ragionevole quantità di sale, quindi, ponetelo in de' vasi invetriati, ben puliti, e pigiatevelo con le mani, e quando i vasi saranno pieni, distendete sopra il burro un suolo di sale disfatto.

Il burro è nutritivo, e pettorale, risolve i tumori, e calma le infiammazioni, ma il troppo frequente uso indebolisce lo stomaco, e riscalda molto, sopratutto se è vecchio, mentre allora è mal sano. Tenuto molto sul fuoco contrae un acrimonia cattiva alla salute: il fresco è più confaciente alla sanità, ed è da anteporsi assai al salato, ed al fuso.

BUTTERO de' buoi. E' quello il quale ha cura de' buoi, che gli nudrisce, gli fa un buon letto, gli strofina con paglia quando tornano sudati dal lavoro, gli fa bere due volte il giorno nell'estate, e una nell'inverno, nè mai quando sono sudati, gli lava i piedi per toglierli il sudiciume, e le spine che vi s'attaccano, gli unge di tanto in tanto l'unghie; finalmente gli tiene un poco discosti uno dall'altro per paura che non si battano l'unghie; attenzioni tutte che dee usare un buon custode di buoi.

C

CACIO. E' la parte più grossa del latte separata dal siero per mezzo del caglio, facendosi ordinariamente di latte di vacca, come ancora di pecora, e di capra, ed è assai più delicato, e gustoso allorchè dal latte cavato non sia il burro, se non nel caso che fosse troppo untuoso, e grasso, mentre allora per fare un buon cacio conviene sburrarlo prima un poco. Per fare il cacio si principia dall'assodare il latte con il presame, che è il fiore dello scardiccione, e spezialmente del carciofo salvatico seccato all'ombra, e conservato asciutto, ponendone circa un mezzo scrupolo per ogni dieci libbre di latte pecorino, e quasi un terzo più per quello di vacca, con aumentarne però la dose nelle stagioni fresche: questi si tiene in infusione in tant'acqua che lo ricuopra, nè v'è precisa determinazione di tempo, mentre alcuni ve lo tengono 24. ore, alcuni 12. altri una sola mezz'ora, ed altri finalmente senza porlo in infusione lo strapicciano, e stritolano con le dita in un poca d'acqua, o di latte caldo nell'atto di doversene servire; indi colata per panno questa infusione, e mescolata con il latte fa tosto separare dalle sierose le particelle caciose, e coagularsi, il che accaderà con più prestezza se vi s'aggiugne l'attività del calore del fuoco, riscaldando leggiermente il latte prima di porvi l'acqua del presame, particolarmente nelle giornate fresche, quando munto non fosse in quell'istante, e più non conservasse il natural calore. Postavi l'acqua del presame si mescola un poco dolcemente col latte, mantenendolo caldo finchè venga a rap-

pigliarsi tutto, con osservare però che il troppo calore pregiudicar gli potrebbe, non venendo molto serrato, ma anzi pieno d'occhi. In una più semplice maniera rappigliano il latte i contadini che privi sono del comodo di pajoli di rame, e altri Strumenti; come nelle cascine, e che per lo scarso numero di bestie, poca quantità di latte si ritrovano. Prendono essi una pentola pulita, e vi legano all' imboccatura una pezza di panno lino fitto, assai lenta; sicchè nel mezzo resti concava; versandovi sopra l' infussione del presame, col presame ancora, e immediatamente vi votano a poco a poco il latte, riscaldato a bagno maria se il tempo è fresco, o col solo calor naturale se è caldo. Colato così il latte, pongono la pentola in un catino d'acqua tepida, dove in poco più d'una mezz'ora, secondo la stagione più o meno calda, si rappiglia. Tosto che è rappreso, si rompe, e stritola con le mani perchè più facilmente scoli il siero, formandone un pastone, il quale premuto più che sia possibile si pone dentro le forme, che sono assicine di legno di faggio, e piegate, obbligate a stare in forma di cerchio da una cordicella che le circonda al di fuori, senza coperchio nè fondo, ma solo posate sopra d'un asse; che se si riscalda un poco il pastone, si rimetterà assieme meglio, e più presto. Dopo ancora posta in queste forme la pasta del cacio si pigia fortemente non solo con le mani, ma si batte con de' legni piani, e si calca con asse e pietre sopra, acciocchè fuori ne venga tutto il siero, consistendo una delle bontà del cacio nell' essere dalle parti sierose, e acquose ben ripurgato.

Nel fare i raveggivoli necessario non è il pigiar tanto la pasta, ma serve il distenderla sopra l'ingraticciate di giunchi, o di paglia: ne'

mar.

marzolini poi ovali, che per non guastarne la figura calcar non si possono con pesi, pongonsi dentro appostatamente de' fili di paglia, i quali servono come di condotto per lo scolo del siero.

Terminata di fare la forma del cacio si sala la parte di sopra, e dopo qualche ora si rivolta, e si sala l'altra parte, seguitandolo a tenere dentro le forme sopra la medesima asse per dodici o quindici giorni finchè si scola dell'umidità, con rivoltarlo tre volte il giorno; e possarlo sempre in luogo asciutto dell'asse acciocchè non prenda mal'odore. La stanza dev'esser fresca, e asciutta, con l'apertura d'una sola finestra, mentre il riscontro di due, massime in tempo di tramontana, potrebbe far fermentare, e screpolare il cacio. Quando non scola più umido acquoso, si leva dalle forme, e si lascia stagionare nell'istessa stanza, che in breve tempo formando una superficie unita, diviene perfetto.

Per conservare del tempo le forme di cacio s'imbozzimano con olio, e aceto, o morchia d'olio mescolata con cenere, o farina di castagne; e si pongono in un orcio di terra, il quale per otto giorni si rivolta o ruzzola due volte il giorno; indi si levano, e si posano ritte sopra asse asciutte, rifacendo loro una seconda bozzima allorchè riseccata sia la prima.

Il buon cacio dev'esser grasso, pesante, di color gialliccio, di pasta ben serrata, di buccia liscia, senza riscaldature, nè vermi, nè troppo vecchio, nè troppo giovane: è questi un alimento sostanzioso, ma difficile a digerirsi quando se ne mangia troppo, dovecchè discretamente usato conferisce, ed ajuta la digestione.

CAGLIO. *Vedi PRESAME.*

CALCATREPPO. Sorta d'erba spinosa che indica terreno magrissimo.

CAL.

CALCINA. L' uſo di eſſa non ſolo per le fabbriche, ma ancora per migliorare le terre, dandogliela in luogo di concime, come s' è detto a *CONCIMARE*, mi fa credere che non poſſa riuſcire ſe non di vantaggio il porre quivi la maniera di cuocerla. A piè d' un monte, collina, o coſta ſi fabbrica con pietre forti una fornace da calcina, la quale è fatta a forma di torre perfettamente tonda, alta circa venti piedi, e quindici di diametro, con in fondo un apertura, la quale, quando è tempo, eſatamente ſi chiude con una pietra dell' iſteſſa grandezza. A livello della ſommità della torre ſi fa un ripiano nel terreno, ove ſi portano i ſaſſi, e carbone per poterli con facilità gettare nella fornace. Primieramente ſi procura che le pietre ſiano più che ſi può di una quaſi eguale grandezza perchè reſtino penetrate dal fuoco, e ſi calcinino nel tempo iſteſſo, e ſe non ſaranno più groſſe d' un pugno, ſi renderà più facile la cottura: nè tutte le qualità di ſaſſi ſono buone a far calcina, onde per non imbatterſi in quelli che ſi vetrificherebbero piuttoſto che calcinarſi, e rendere inutile la fatica, e la ſpeſa, ſcelti che ſiano i ſaſſi duri, compatti, e di un bianco ſucidio pendente al bigio, ſarà bene farne la prova, mettendone qualcheduno in una fucina ordinaria ſotto i carboni ardenti, e ſoffiando col mantice ſi faccino cuocere, e dopo raffreddati, ſe ne ponghino in de' vaſi d' acqua, che ſe faranno ſubito una grand' ebullizione, e caderà in fondo all' acqua una paſta bianca, ſaranno buoni a far calce, che ſe reſteranno nello ſtato di prima non ſaranno atti a far l' operazione che ſi deſidera. Il primo ſtrato nella fornace ſi fa con de' piccoli ſaſsi, ſopra i quali ſe ne pone uno di carbone; o legne,

gne, poi uno di pietre; e così alternativamente uno di carbone, o legne e uno di pietre finchè sia ripiena la fornace, avvertendo che l'ultimo dee essere di carbone o legne. Ciò fatto si pone il fuoco dall'apertura di fondo, la quale, quando è ben acceso, si chiude con la pietra; e siccome a misura che il fuoco si comunica, le materie s'abbassano, così si va rimettendone delle nuove finchè la torre sia tutta in fuoco. Due giorni, e due notti vi vogliono per la prima cottura, la quale quando è fatta, si stura l' apertura di fondo, e si lascia cadere la calcina, richiudendola quando principiano a vedersi i primi sasi crudi.

CALESTRO. Qualità di terra sassosa, nella quale provano benissimo le viti.

CALORIA. Ristoro che si dà alle terre sfruttate dal grano, concimandole, e seminandovi alcune biade; detto così dalla caldezza ch'esse ricevono dal concime: essere in caloria diceси de' campi, quando l'anno precedente vi è stato seminato le fave; per seminarvi poi il grano l' avvenire. Siccome le foglie delle biade sotterrate e mescolate con la terra la tengono scompaginata, e solla, da poter dare più libero l' ingresso alle barboline del grano, così la maggior quantità, e larghezza delle foglie de' legumi diversifica la bontà, e caloria delle biade. Ottima è quella delle fave, poi quella delle roviglie, e piselli, indi quella del trifoglio, vecce, cicerchie, e lupini, tenendo l' ultimo luogo quella de' ceci, lenti, mochi, e leri: caloria ancora fanno le rape, e la senapa.

CALTA PALUSTRE. Le foglie di questa pianta sono semirotonde: alza il suo gambo vano, e torto, diviso in molti ramicelli, da' quali spuntano fiori di color giallo, rotondi, e

rag-

raggiati, pieni di foglie, che vengono di primavera, e qualche volta ancora d' autunno. Si pianta in vasi grandi con buona terra, assai umida, ponendo l'occhio della radice alla profondità d' un sol dito, gettandovi tant' acqua che ricuopra tutta la terra; nè si cava se non in autunno ogni tre anni, a solo fine di levargli il moltiplico, e subito si ripianta.

Il sugo bevuto, o l' erba mangiata per molti giorni continui provoca i mestrui alle donne: un oncia di detto sugo bevuto con una dramma di polvere di lombrichi terrestri guarisce il trabocco di fiele. Dicono alcuni che l' uso di quest'erba fa la vista acuta; è cosa ben nota che l'acqua stillata da quest' erba fiorita guarisce le infiammazioni d'occhi, inzuppando in essa delle pezzette di lino, e applicandole sopra: La polvere di calta secca posta sopra i denti che dolgono conferisce assai.

CALVELLO. Sorta di grano, che noi diciamo gentile, buono per fare pan fino.

CAMALEONE. *Vedi CARLINA*.

CAMAMILLA. Erba che ha molte foglie tagliate minutamente: in cima a' fusti e rami, che sono pelosi, nascono i fiori attaccati a lunghi gambi, e sono composti nel mezzo d' un ammasso di cannellini di color giallo, con il contorno di foglie bianche bislunghe. La camamilla, è buona per le coliche ventose, per la pleuritide: Si usa negli impiastri per ammollire, e calmare i dolori. La decozione di camamilla si adopera per far fomente ne' mali della vescica. Quella del fiore rosso, e che è la più grande, è la migliore contro il male della pietra. Si possono vedere le diverse spezie di camamilla descritte nelle Memorie dell' Accademia Reale delle Scienze di Parigi l' anno 1720.

CA-

CAMEDRO. *Vedi QUERCIOLA.*

CANAJOLA ROSSA. Uva la quale matura al principio d'Agosto, e diviene d'un colore così pieno, che l'accosta al violetto; nè produce molti grossi grappoli, alcuni serrati, ed altri sparti, con granella grosse, un poco bislunghe, di buccia gentile, che per lo più non maturano perfettamente in fondo del grappolo. I pampani sono grandi, sodi, vellutati assai al di sotto, rabescati, appuntati, con gambe e costole vermiglie o rosseggianti, di mediocre grandezza; così pure sono i capi, con occhi fitti, grossi, e rilevati. Richiede un clima caldo, suolo grossolano, asciutto, e che faccia delle non eccessive aperture nell'estate; oppure terra più sottile atta a pigliare il caldo. Fa il vino piuttosto grosso, carico di colore, di poco spirito, di poco sapore, e di poco odore; ma mescolata con altre uve in giusta quantità fa buona lega.

CANAJOLO COLORE. Uva rossa che maturata perfettamente partecipa del nero; nè fa molti grappoli, piccoli, sparti, con non molte granella, piccole, bislunghe, e di buccia sottile. I suoi capi sono grossi, con occhi radi, e poco rilevati: fa i pampani grandi, lustri, chiari, poco vellutati al di sotto, molto rabescati, colle punte acute. Vuole clima caldo, suolo sano, esposto al mezzodì, di terra grassa, grossa, sostanziosa, di buonissimo fondo, e si può anche adattare all'aria di ponente. Mescolata con altre uve fa il vino buonissimo, ma sola viene molto colorito, di poco spirito, e di mediocre sapore. E' buona a farne anche uva Secca.

CANAPA. Pianta dal di cui gambo se ne cava la canapa per far tele, corde ec. la sua col-

coltura è più utile di quella del lino. V' è la canapa maschio, ch'è quella che fa il seme, ed ha maggior quantità di rami con le foglie larghe; la femmina è senza rami, di fusto sottile, e il filo che se ne ricava è finissimo, è il più stimato.

Coltura della Canapa.

La terra posta a canapa, o vogliam dire il canapajo dev'essere in fondo grasso, e fertile, e riescono bene quelli lungo qualche fiumicello, o fossato. Al principio di luglio dopo segato il grano, si ara subito il terreno, e circa un mese dapoi ricoperto di buono stabbio si semina con fave, o vecce, e di nuovo si ara, avvertendo di non condurre il letame nel campo se non quel giorno che si vuol coprire. Nate, e cresciute le fave, ne' primi giorni di novembre si vanga la terra seppellendole, acciocchè così ingrassata, resti da' ghiacci cotta, e spolverizzata: si può ancora, come praticano alcuni, non seminare le suddette robe, ma bensì dopo fatti i primi lavori, nel vangarla al principio di novembre coprirla nuovamente di buono stabbio. Avvicinandosi il mese di marzo vi si fa un altro lavoro, e al terminare di detto mese si potrà arare, e scompartire il campo in divisioni con piccoli solchetti, per spargervi la semenza pochi giorni prima o dopo di questo tempo, secondo il clima. Nè troppo rado, nè troppo fitto, anzi ne' terreni buoni piuttosto fitto, perchè viene di scorza fina, va gettato il seme, osservando che sia dell'ultima raccolta, di granello netto, e ben fatto, che si ricuopre con una leggiera zappatura, aggiungendovi in quest'atto, o poco avanti che si semini, maggior quantità di grasso minuto come colombina,

bina; pollina, o altro concime trito, e quindi col passarvi il rastrello da denti di ferro si pareggiano le divisioni del campo già seminato, e s' incorpora il letame con la superficie della terra. La colombina è un ottimo concime, mentre rende morbidezza, lustro, bellezza, e peso alla canapa, ma si dee avvertire di adoprarla in terreni forti, o negli umidi, e vi dee stare sparsa qualche giorno prima di gettarvi il seme senza esser ricoperta; o pure dopo ricoperto il seme con una leggiera zappatura, allorchè vi si passa il rastello come s'è detto sopra. Se avanti che nasca la canapa, quando la terra rivoltata dalla zappa, e rastrello non è ben asciutta, sopraggiugne un impetuosa pioggia, si formerà sopra la terra una crosta, quale impedisce il nascer della canapa, allora bisogna romper questa crosta col rastrello; dovecchè se avesse già cominciato a nascere, non è bene toccarla, ma aspettare che col benefizio d'altr' acqua si disfaccia, o s' intenerisca una tal crosta, il che se non succedesse, e il seme per non poter nascere si marcisse, in tal caso conviene di nuovo tornare a seminarla, potendosi la sementa della canapa fare per tutto aprile, e mezzo maggio. Vi si mettono degli spauracchi per tener lontani gli uccelli molto ghiotti di questo seme, e s' impedisce alle galline di potervi andare.

La Canapa dopo seminata ha bisogno dell' acqua, onde se indugiasse molto a piovere, sarebbe bene l'innaffiarla: nata che sia, si sarchia, e con le mani si levano l'erbe che vi sono nate, e pochi giorni dopo con nuova sarchiatura se le rimuove la terra al piede, levando pure l' erbe cattive, con procurare che nell' estate non vi vadino le bestie per difendersi dalle mosche, acciocchè non la rompano.

A' pri-

A' primi d' agosto allorchè dall' ingiallire che fanno i fusti in cima, e imbianchire al piede si conosce esser matura, si coglie, principiando dalla canapa femmina, e si svelle filo per filo, separando la più lunga dalla corta con formarne de' mazzetti, i quali si mettono lungo il campo a capo ritto; perchè esalino le parti più grosse, lasciandola al Sole finchè sia secca: la canapa maschio poi si spianta un mese dopo. Quando la canapa femmina è secca, và sbattuta con le mani sopra un toppo di legno per far cader le foglie, e la maschio nell' aja sopra un gran panno per raccoglierne il seme, e poi si macera.

Modo di macerar la Canapa.

Dalla qualità dell' acqua in cui si macera dipende molto la bianchezza, e fortezza della canapa; la miglior acqua dunque è quella di fiume chiara, e limpida, la quale si faccia stagnare ne' maceratoj. Il maceratojo è una buca in forma di gran trogolo piena d' acqua, esposta al Sole, dentro la quale si ammassano a monti quadri i mazzi della canapa, soprapponendosi, perchè non venga a fior' d' acqua, de' bastoni attraverso fermati ad alcuni settoni di legno posti con la punta nel letto del maceratojo, e con la testa che esce fuori dell' acqua, distribuiti in due file a qualche distanza in detto maceratojo, nel mezzo de' quali vi restano i mazzi della canapa, che vi si lascia stare sei, otto, e più giorni secondo il calore dell' aria, e dell' acqua, conoscendosi essere bastantemente macera dallo staccarsi la scorza con facilità dal fusto e allora si leva, mentre sarebbe male il lasciarvela star troppo, e lavata in acqua corrente per toglierle la viscosità, e fango che le

resta

resta attaccato, si fa seccare al Sole. Per far seccare la canapa si servono in alcuni luoghi del forno; in altri la fanno asciugare lungo qualche muro, sopra delle pertiche, con rivoltarla di tempo in tempo perchè si secchi ugualmente. V'è chi vuole che la canapa maschio deva aspettarsi a macerarla a maggio, perchè ha bisogno di maggior calore, e questa rende un tiglio più grosso, ed inferiore alla femmina.

L'Autore del Trattato della canapa pretende che in vece di tenerla al Sole prima di macerarla, sia meglio metterla nel maceratojo subito spiantata, essendo allora la gomma più facile a sciorsi, e che bastino soli quattro giorni; sopra di che osserva che l'acque calde sollecitano la macerazione, e che quella macerata ne' fiumi è sempre più bianca, e meglio condizionata. Credo ancor io che ne' fiumi più sollecita si faccia la macerazione, e che meglio si ripurghi, a motivo del maggior calore, e della continua rinnovazione dell'acque; ma convien riflettere al pericolo che l'acqua vi trasporti della rena, e la danneggi; che crescendo per le pioggie il fiume, se ne porti via la canapa, o con l'acqua torba la rovini.

Modo di gramolare, e cavare il tiglio alla Canapa.

Quando è secca; se ne prende con la mano mancina un pugno, e con la diritta il manico superiore della gramola, si pone la canapa in mezzo; e alzando, e abbassando con forza più volte, e in più luoghi la gramola, si stritolano i cannelli soto la scorza che gli ricuopre, e strisciando la canapa fra le due parti della gramola, si fanno cadere in terra; si rivolta la te-

ſtata che ſi teneva in mano, e gli ſi fa lo ſteſſo: la viſcoſità più groſſa cade come una ſpezie di cruſca, e la più fine ſi diſſipa per aria. Generalmente, e ne' paeſi maſſime ove ſi raccoglie molta canapa, ſi uſa il gramolarla, ma trattandoſi della canapa fina, la migliore è di ſbucciarla, o ſia cavarle il tiglio: ciò ſi fa rompendo il cannello in fondo, e tirando via da un eſtremità all' altra la ſcorza che lo ricuopre. Queſt' operazione è facile, ma lunga, e potrebbe farſi da' contadini nelle ſere oziose dell' inverno, poichè dalla qualità migliore del tiglio ſi troveranno ben ricompenſati d'un sì tedioſo lavoro.

Altra maniera di macerare, e cavare il tiglio alla Canapa.

Nel Trattato della Canapa fa l' Autore vedere che la già deſcritta maniera di cavare il tiglio è un lavoro penoſiſſimo, e per ſgravarne coloro che la lavorono, dopo molte replicate ſperienze, propone il nuovo ſeguente metodo.

Ridotta la canapa che vuol macerarſi a piccoli mazzeti di venticinque gambi, attortigliati e piegati in mezzo per maneggiarli nell'acqua ſenza che ſi meſcolino, mettergli in qualche gran trogolo ripieno d'acqua, la quale non ſia di pozzo, o di vena, ma di fiume, o almeno ſtata al Sole, laſciarveli inzuppare per tre o quattro giorni, maneggiando nell'acqua di tanto in tanto ciaſcun mazzo, e allorchè ſaranno ripurgati dalla ſua viſcoſità più groſſa, cavarli, torcergli, e lavarli nel fiume, e dopo ſbattuti un poco ſopra un aſſe, ſtendere ciaſcun mazzo ſopra un banco di legno, e batterli per tutta la lunghezza, ma non eccedentemente, con un baſtone come quello delle lavandaje. Per ridurre la canapa

a tut-

a tutta perfezione richiede qui l' Autore una seconda macerazione. Devesi dunque portare la canapa al fiume, e rilavare nell' acqua corrente ciascun mazzo; prendendoli ad uno ad uno, e quando è purgata dalla sua grassezza, che si conosce al comparir chiara, si leva dell' acqua si torce; e si fa seccare al sole.

Propone ancora d' usare, in vece della seconda macerazione, il ranno ordinario di cenere, perchè il calor. dell' acqua, e l' alcalico della cenere producono un più pronto discioglimento dell' acqua fredda. Vi si lasciano inzuppare i mazzi circa una mezz' ora; poi si torcono; e si maneggiano nell' acqua come si fa della biancheria; e buttata via quest' acqua sporca, si mettono in una seconda, e finalmente in una terza; con maneggiarli sempre come si è detto sopra. Aggiunge essere ugualmente necessario il battere la canapa, e lavarla per l' ultima volta nell' acqua corrente. Rasciutta, e ben seccata, si piega torcendola un poco per impedire a' fili il mescolarsi, nè altro rimane per cavarli il tiglio che leggiermente batterla prima di pettinarla: questa battuta finisce di dividere le fibre della canapa, che è quello che la rende bianca, morvida, arrendovole, e setosa. Se ridotta in questo grado si passa sopra i pettini, verrà di tiglio paragonabile al più bel lino, e si caverà solo poco più d' un terzo di stoppe, le quali saranno fine, e bianche da farne un bel filo.

Riporterò finalmente il modo per ridurre le canape somiglianti al lino, inserito dal celebre *Muratori* nella sua Opera della *Pubblica Felicità*: eccone le di lui parole.

„ Si fa prima la liscia con cenere buona, e „ vi si mette un poco di calce a giudizio, secon„ do la quantità della canape, che si vuol ac-

„ conciare. Si leva dal fuoco lasciandola chia„ rificare. Si prende poi la Canape, e si pe„ sa, e per ogni dieci libbre d'essa vi si po„ ne una libbra e mezza di sapone grattato; e „ si mette a molle facendola stare per 24. ore „ nella suddetta liscivа ben chiara. Indi si „ fa bollire per due ore continue, e poi si le„ va, ponendola ad asciugare all'ombra; ed as„ ciugata che è, si fa gramolare con ridurla in „ mannellete, e poi si fa conciare ad uso di „ lino.

E' importante per chi traffica in canapa il sapere 1. da che terreno viene, mentre quella di terre forti, bigiccie, leggiere, e renose ordinariamente è la migliore: 2. osservare il colore, essendo la bianca del suo color naturale: 3. provarne la forza rompendo qualche tiglio con le mani; 4. guardare che non sia molle, nè umide, perchè riscalderebbe, e imporrirebbe ne' magazzini: 5. visitare i mazzi dentro se v'è inganno con mescolanza. Del rimanente la canapa corta resiste quanto la lunga, e per l'odore, quello solo d'imporrita deve farla rigettare.

La perfezione della canapa, cioè la finezza che deve avere per essere impiegata in belle tele, dipende molto dalla natura delle terre dov'è stata seminata, dall' abbondanza de' governi, dalla moltiplicità de' lavori, dalla quantità e qualità del seme, dal tempo della sementa, e della raccolta, e dal modo di macerarla.

Del seme se ne fa l'olio da bruciare, il quale serve ancora per ungere le lane da lavoro: si dà a mangiare agli uccelli, piccioni, e polli: ridotto in polvere entra nella composizione del sapone tenero. La radica di canapa cotta nell' acqua mollifica e addolcisce il ritiramento delle giunture, mitiga le infiammazioni, scioglie le enfiagio-

gioni, e durezze dalle dette giunture. Il sugo o la decozione dell'erba introdotta nel fondamento de' cavalli, fa escirne i vermi.

CANNA. Pianta il di cui fusto è diritto, lungo, vuoto, e nodoso; viene in terreno umido, basso, paludoso, e dolce. Si tagliano le canne l'autunno quando sono ben fatte, per un bel tempo perchè possano seccarsi all' aria in tre o quattro giorni; sono molto buone per mettere attraverso a' pali de' filari delle viti; se ne fanno delle stoje, incannucciate ec. Per fare un canneto si divelta il terreno con la vanga alla profondità di circa tre piedi a uso di fosse, distanti fra loro tre piedi e mezzo, lasciando la terra smossa sopra i cavalletti che restano fra una fosse e l' altra, e si pongono di primavera, o d'autunno i barbocchi nelle suddette fosse alla distanza di tre piedi circa, con zappare il canneto una volta l' anno, e pulirlo dall'erbe cattive finchè le canne sono piccole: se il terreno è magro, si può ingrassare con stabbio che abbia dell'asciutto come cenere ec. e siccome moltiplicano, e allargano molto sotto terra le sue barbe, così ogni volta che le radiche cominciano a toccarsi convien potarle, e questo almeno ogni tre anni acciocchè non isteriliscano.

CANNAMELE. E' la canna dalla quale se ne cava lo zucchero: cresce ordinariamente sei o sette piedi, della grossezza di due pollici di circonferenza; è divisa in più nodi scosti uno dall'altro quattro o cinque pollici: il piede butta delle foglie lunghe, verdi, e cespute, in mezzo alle quali cresce la cannamele, la quale è parimente carica in cima di molte foglie appuntate, e d'una pannocchia nella quale si forma il seme: la midolla della cannamele è bianca, e dolce, dalla quale se ne cava quel liquore di cui se ne fa lo zucchero. Le

cannemele vengono meno bene nelle terre buone nuove, perchè queste terre gli somministrano troppi sughi saponosi, i quali non sono proprj a fare del buono zucchero; ma se si troncano allorchè hanno un mese, e se ne abbrucciano le foglie, spargendo le ceneri a piè delle canne, codeste ceneri attenuano gli olj, e allora le canne danno un migliore zucchero.

CANTINA. Luogo sotteraneo, ove si tiene, e conserva il vino. Una buona cantina in campagna dev'essere scavata sotto la casa del padrone; e quanto più profonda, tanto migliore si rende; si procura che sia lontana da ogni mal'odore, e da'rumori, con il suo scolo per tenerla pulita, e asciutta, con le finestre che guardino tramontana, e levante, che l'inverno si tengono aperte, e massime quando soffia tramontana, mentre il freddo purga, scarica, e rende durevole il vino, e la primavera, e l'estate si tengono sempre chiuse. L'impostatura della volta è bene che sia alta, perchè piu facilmente vi si dispongono le botti, le quali vanno tenute sopra buoni sedili di quercia, scoste dal muro almeno un piede, affinchè abbiano l'aria da tutte le parti, e si conservino meglio. Le cantine intonacate di calcina fatta di tegoli battuti, e il cui tufo è di buona creta, preservano quasi totalmente dalla putrefazione gli arnesi.

CAPELVENERE. Erba che viene intorno alle vene dell'acqua, ne'pozzi, tra' sassi all'ombra, e sopra i muri; le sue foglie distribuite lungo una costola minuta, soda, e nera, sono piccole, tonde, d'un verde più o meno pieno, nell'estremità delle quali, secondo le osservazioni del *Turneforzio*, nasce il seme, che si ravvisa col microscopio. Quello che viene su'muri è d'un verde smorto, ed è il migliore, pettorale, rinfrescante, e del-

e dello sciroppo se ne fa grand' uso nell' infreddature.

CAPPERO. Frutice noto, che si pianta nelle mura, si distende in tondo, e produce i capperi. le foglie sono tonde, ed il frutto ha la forma quasi dell' uliva, più o meno grosso: nasce un fiore bianco, caduto il quale lascia una piccola ghianda, ove sono de' piccoli granelli rossi; si raccolgono ordinariamente le boccie del fiore, e si mettono in aceto per mangiarle nell' insalata, e per servirsene nelle salse. Quando si mettono nell' aceto vi s' aggiugne qualche pugno di sale, del pepe pesto, qualche garofano, e dell' acqua, cioè due parti d' aceto forte, e una d' acqua, di modo che i capperi vi nuotino dentro.

Per avere de' capperi, tra la fine di febbrajo e il principio di marzo, si pone il seme, e si fa germogliare ciascuna pianta separatamente in un pignattino ripieno di terra mescolata con concio bene smaltito, e rena grossa; tenendo lontane le formiche molto ghiotte di questo seme, e quindi rotto un poco a basso il detto pignatino si pone; e s' incalcina nel muro. Il luogo vuol esser caldo, e asciutto, esposto al mezzogiorno, e difeso da' venti che soffiano da levante fino a ponente dalla parte settentrionale. Alla primavera avanti che comincino a germogliare, se gli levano i rami con tanaglie, o altro ferro tagliente, più vicino che si può al tronco vecchio.

I capperi sono utilissimi all' opilazione di milza, e di fegato, levano le viscosità dello stomaco provocano l' orina, ed eccitano l' appetito.

CAPPONE. E' il gallo castrato che si suole ingrassare per mangiarlo nell' inverno. *Vedi*, *POLLAME*.

CAPRA. Animale da quattro piedi con le corna, che fa molto latte. Una buona capra dev' esser

grande, larga di dietro, di pelo morvido e unito; di mammelle grosse con i capezzoli lunghi; le bianche si giudicano le più abbondanti in latte; ma le nere, o rosse dicesi che lo faccino migliore, e sono stimate quelle che non hanno corna. Le capre vivono più d'otto anni, e portano fino ai sette: richiedono d'esser tenute pulite, onde bisogna nettar le stalle dal concio ogni giorno, e farle il letto nuovo, essendole contrario l'umido, e il fango: si governano come le pecore, ma avendone un gregge, non se ne può consegnare più di cinquanta da condursi ad un caprajo, perchè queste bestie non sono facili a guidarsi. Amano molto le pianure incolte, e trovano di che pascersi da per tutto, anche ne' luoghi i più sterili. La rugiada che fa danno alle pecore, è molto salutare alle capre, e per quanto è possibile si conducono al pascolo finchè la rugiada è sull' erba; questo le fa abbondare in latte, e lo danno per quattro o cinque mesi dell'anno, e si mungono mattina e sera; ad esse giova assai ancora l' erba trifoglio, e cinquefoglio, e il farle pascere intorno alle siepi, abbeverandole solo la mattina e la sera. Nell'inverno però durante la pioggia, le nevi, e le brine non si lasciano uscire dalla stalla, ma si nutriscano come le pecore con foglie d'alberi, cavoli, erbe secche, e rape, non intendendo di parlare di quelle che si mandano a svernare nelle maremme. Giunte all'età di due anni si fanno coprire da' becchi nel mese di novembre, affine che quando figliano trovino dell' erbe fresche per aver più latte. Qualche volta accade che una buona capra fà due capretti in un portato: vanno assistite quando figliano perchè patiscono molto, e qualche giorno, tanto prima che dopo il parto convien nudrirle di fieno; il capretto poi si nudrisce di latte, di seme d'olmo, e d'el-

d'ellera, rilevandosi nel rimanente come gli agnelli. Le capre allattano un mese, e quando se ne hanno molte, è meglio e allevare i capretti per aumentare il gregge, che venderli piccoli.

Tanto le capre che i capretti sono d'un grand' utile alla campagna: esse fanno più latte delle pecore, che è più sano, e spesso s'ordina per medicamento; trovandosi ben nudrite giungono a farne fino a cinque libbre il giorno; e se ne fa il cacio: del grasso di capra, e di becco se ne fa il sego; il pelo è anch'esso buono a diversi usi, la carne, quando non hanno passato sei mesi, è molto tenera, e delicata. Esse sono buone per le terre magre; pascolano sopra i monti i più scoscesi, sassosi, e sterili, di dove nondimeno tornano con le mammelle piene di latte: non vanno però mandate ne' boschi giovani, o dove possono far danno, mentre s'alzano ritte su' piedi di dietro, e sono d'incredibil pregiudizio a tutte quelle piante che arrivano a mordere col dente, onde in tal caso apporterebbero più danno che utile.

Le malattie a cui sono sottoposte sono l'istesse di quelle delle pecore, come pure i rimedj. *Vedi BESTIAME* all'articolo *Malattie del Bestiame minuto*. Tre incomodi però patiscono esse di più delle pecore, e sono: L'*idropisia*, procedente dall'aver bevuta troppa acqua; quando non sia formata si guariscono facendole un taglio sopra una spalla per cavar di là tutto l'umido soverchio, e poi si sana la ferita con un poca di pece di Borgogna, e grasso fresco.

La *Gonfiezza*. Partorito che hanno, o per il patimento, o per non aver potuto secondare se gli gonfia la matrice: il pronto rimedio è di far loro inghiottire un buon bichiero di vino.

Il male *secco*, che sorprende queste bestie ne' gran calori dell'estate, e gli risecca le zinne a se-

ſegno, che non vi ſia neppur una goccia di latte. Si riſanano col condurle ogni giorno al paſcolo finchè la rugiada è ancora ſull'erba, e con ſtropicciarle le mammelle con del latte ben graſſo.

Si vuole che le capre non ſieno mai ſenza febbre, e che muojano ſe le ceſſa; non ſembra veramente credibile che oppreſſe continuamente da un tale incomodo, poſſano eſſer vivaci, mangiare con appetito, e ingraſſare come fanno; potrebbe piuttoſto dirſi che queſt'animale tiene de' contraſſegni eſteriori come ſe aveſſe la febbre, ma queſti prodotti dal ſuo natural temperamento.

CAPRAGGINE. Erba che ſi ſemina nelle piaggie per ingraſſare il terreno in cui ſi vuole ſeminare il grano; e dove naturalmente creſcono queſte piante, ſono indizio di buon fondo.

CAPRETTO. E' l'allievo della capra, che ſi alleva nella forma iſteſſa degli agnelli.

CAPRIFOGLIO. E' una pianta che ſi trova alla campagna, della quale ſe ne nominano diverſe ſpezie, e che ſi traſporta anche ne' giardini per formare ſpalliere, e coprir muraglie, mentre ſi avviticchia a tutto ciò che le è vicino. Si traſportano i caprifogli dalle ſiepi nel meſe di marzo, e ſi piantano in buon terreno, con tagliargli un palmo ſopra terra, e difendergli per qualche giorno dal Sole. Praticano ancora taluni il ſotterrare i polloncini a forma di margotti, e in tal guiſa vengono più ſpeſſi, e fanno aſſai meglio.

CAPRONE. *Vedi Becco.*

CARACOLLO. Pianta di radica polputa, e groſſa, che butta molti gambi della groſſezza d'un dito allorchè ſono vecchi, e che ſi aggrappano a tutto quello gli è vicino: queſti gambi buttano de' rami, che s' attortigliano anch' eſſi, ed han-

hanno ogni tanto delle foglie d'un verde pieno, più piccole, e più dure di quelle de' fagiuoli ordinarj, ma presso a poco della stessa figura, e nel medesimo ordine, attaccate a de' gambi verdastri. I fiori sono porporini d'un odor delicato, e gustoso, fatti a chiocciola, e più grandi di quelli de' fagiuoli: finito il fiore, il calicetto diviene un baccello che contiene il seme. Si propaga questa pianta ne' vasi, e nel terreno, riscaldata che sia alquanto la primavera, tenendosi a tal'effetto il seme per due o tre giorni nell'acqua con un poco di nitro, e poscia si pone in terra versandovi sopra l'acqua nitrosa. Verso la fine d' ottobre si ripongono i vasi, e se sono nel terreno se le fanno de' ripari per guardarle dalle pioggie autunnali, e da' freddi dell'inverno, nel qual tempo non vanno mai innaffiate. Al principiar della primavera se gli dà qualche respiro, esponendole totalmente all'aria verso la fine d'aprile, con adacquarle quando non piovesse.

CARBONAJA. Catasta, e luogo ove si fà il carbone. *Vedi CARBONE*.

CARBONE. Il miglior carbone è quello fatto di legname atterrato di fresco dentro l'anno, e della qualità la più dura, come quercia, cerro, carpine, acero, frassine. Non si fà che ne' boschi, dove si sceglie un luogo, o piazza vuota; quivi s'ammassano i pezzi di legna de' quali se ne vuol fare il carbone, che sogliono esser lunghi circa due piedi, disponendoli primieramente in quadro gli uni sopra gli altri, e formando come quattro mura, di modo che vi resti in mezzo un vuoto largo un piede e mezzo; quindi si riempie all'interno il quadrato, appoggiandovi per ritto de' medesimi pezzi di legna, e vi se ne mettono quanti si vuole fino a che il quadrato sia ridotto colmo fino in cima, dove si termina a

pira-

piramide. Si cuopre tutto il fornello di piste larghe perchè non vi passi l'aria, lasciando una sola apertura in cima di dove si mette il fuoco, e si stà attenti finchè sia cotto, giudicandolo bastantemente cotto quando dall'apertura superiore non fa più gran fumo; allora si turano esattamente con della terra tutti i buchi del fornello, affinchè si spenga, come succede nel corso di ventiquattr'ore. In molti paesi si servono del carbone di terra, il suo fuoco è più forte di quello di legno.

CARBONE. E' una malattia che viene al grano. *Vedi BIADE*, all' articolo *malattie delle Biade*.

CARCIOFO. Pianta d'orto, che fa una boccia a guisa di pina, ed è il carciofo che si mangia. Tre qualità vi sono di carciofi: i verdi o bianchi che vengono i primi, sono quelli de'quali se ne fà maggior' uso, hanno le foglie larghe, resistono al freddo, ed essendo ben coltivati ingrossano assai: i violetti sono più delicati, hanno il frutto a piramide, e si fanno seccare per metterli nelle vivande: i rossi sono piccoli, di capo tondo, e si mangiano col pepe, e aceto.

Il modo consueto di moltiplicare i carciofi, è con i carducci, che per il solito gettano le piante vecchie ciascun anno alla primavera, i quali si staccano con le barbe, e si pongano nel mese di maggio in squadra, distanti almeno tre piedi e mezzo fra di loro, alla profondità di due puntate di vanga, con aver però prima diveltata andantemente la terra della carciofaja che si vuol fare due volte con la vanga a due puntate; cioè alla profondità di due piedi e mezzo, e asciutta rivangata al contrario per pareggiarla. Si lavorano due o tre volte l'anno: verso tutti i Santi si tagliano a un piede d'altezza, e ricoprendoli di

con-

concio durante l'inverno, si scoprono poi alla fine di marzo, e dopo si scalza all'intorno la terra per cavare i carducci, e moltiplicarne la specie, lasciando però sulla pianta i più belli, e levando gli altri per ripiantare, tra'quali si scelgono i più forti, cioè a dire quelli che hanno il tallo bianco con qualche barba. Fatto ciò si ricuoprono i carciofi di buona terra mescolata di concio, con lavorarla, e lo stesso si fà a mezzo maggio, innaffiandoli una o due volte la settimana. Con queste diligenze possono i carciofi piantati in primavera produrre i frutti in autunno. Ogni tre anni vanno rinnovate le piante.

Le terre che più gli si adattano sono le forti, sassose, e grasse, esposte al mezzodì, mentre è una pianta che sfrutta assai: viene anche meglio in una terra leggiera, e renosa, che abbia molto fondo, allorchè però vi sia comoda l'acqua da innaffiarli ogni volta che ne hanno bisogno, ed in tal caso se ne può averè due volte l'anno.

Per far venire i carciofi dal seme, lasciate fiorire i primi frutti de' carciofi; i quali vengono nella primavera, perchè vadano in seme, e raccoglietelo quando è ben fatto; seminatelo alla fine di marzo pêr un bel tempo, senza riguardo a vento, o Luna, in terra ben preparata con governo, e terriccio, in luogo ben esposto, e in de' buchi fatti con un pivolo, un pollice profondi; e tre o quattro distanti per ogni parte, con due semi per buco, e procurate di tener lontani i grilli, e le talpe fin tanto che queste piante abbiano acquistata forza. Poco dopo nate, levate quelle piante che saranno venute doppie, annaffiatale spesso, e quando avranno sei o sette foglie trapiantatele in terreno ben esposto al Sole, diveltato come sopra, dove nel mese di novembre vi sia stato sparso molto concio; e che si sia vangato in marzo, e rivangato

gato a una puntata il giorno avanti di piantarli.

Generalmente nel cavare i carducci dal carciofajo, và tagliata la punta delle foglie ad un piede di distanza dalle barbe, e conservata lunga la barba principale, e prima di ripiantarli porre in ciascuna buca due o tre manciate di terriccio levato di sotto la massa del concio; versarvi dell'acqua, e stemperarlo con un bastone; poi della terra asciutta, e mettere le barbe a fior della buca; nè altro vi abbisogna che avere il concio necessario per aggiunger miglioramento alla terra.

I carciofi crudi sono ventosi; e difficili a digerirsi; al contrario cotti sono di facil digestione, e non fanno alcun cattivo effetto: sono apritivi, e pettorali, tolgono le ostruzioni, nudriscono molto, e purgano la massa del sangue; convengono a' vecchi, e a quelli di temperamento flemmatico, e malinconico.

CARDO. Pianta la di cui testa consistente in un globetto un pò lungo, e spinoso, serve per cardare i panni di lana. Si sparge il seme rado sulla fine di marzo in una terra leggiera ben vangata; e si ricopre con l'erpice: Dopo nati i cardi si sarchiano, e si diradano se sono troppo fitti. Il primo anno si levano i gambi che in cima hanno fiorito, e l'anno seguente si colgono gli altri. Si possono ancora trapiantare in un terreno soffice, distanti un piede l'uno dall'altro, levando di terra tutto il caspo nel mese d'agosto dopo seminati, e si colgano nell'agosto dell'anno seguente, tagliandoli con un mezzo piede di gambo, e legati a mazzetti di dieci o dodici si fanno seccare all'ombra sopra delle pertiche, discosti gli uni dagli altri.

CARDO DI CARCIOFO. Così si chiamano le costole de' carciofi, quando dopo averle le-

legate con la paglia, e coperte all'intorno di terra, sono imbianchite, e divenute tenere, buone ad esser mangiate.

CARDO DI BIETOLA. *Vedi* BIETOLA.

CARDO DI SPAGNA. Pianta d'orto che nasce dal seme, il quale è grosso come un granello di grano; si semina dalla metà d'aprile fino alla metà di maggio in terreno ben smosso, in piccole buche mezzo piede profonde, e larghe più d'uno, in ciascuna delle quali se ne pone, e quando sono nati non vi se ne lascia che due o tre. Nel trapiantarli si pongono in buche fonde, e larghe un piede, innaffiandoli con diligenza, e lavorando il terreno due o tre volte l'anno; e allorchè sono grandi si legano con della paglia, e si rincalzano di terra all'altezza d'un piede.

CARDO SANTO. Sorta d'erba medicinale, che si semina negli orti. E' eccellente per le piaghe fresche quando si coglie al principio di giugno: le sue foglie sono cordiali, e sudorifere; guariscono le febbri intermittenti; ammazzano i vermi, e sono contro il veleno, e la putrefazione.

CARDOSCOLINO. Sorta d'erba spinosa, che ha qualche relazione con il cardo, la sua radica è della grossezza d'un pollice, gialliccia, ripiena di lattificio, ed è buona a mangiare: butta delle foglie lunghe, strette, e spinose all'intorno. In Sicilia nasce una spezie di cardoscolino, del quale mangiano i gambi teneri crudi in insalata. Tutta questa pianta è sì piena di spuntoni, che è difficile maneggiarla senza bucarsi.

CARICE. Pianta di paludi a fiori gialli: la sua radica s'impiega per rimedio in diverse malattie, particolarmente nelle affezioni nervose: le

le sue foglie applicate calde sopra le parti tormentate da reomatismo, o gotta, fanno traspirare l'umore, e mitigano i dolori.

CARLINA. Erba nota che ha le sue barbe molto a fondo in terra, e più o meno grosse come un pollice, rossiccie fuori; bianche dentro, e d'odore aromatico; butta diverse foglie in tondo, che posano sopra la terra, lunghe mezzo piede, larghe due pollici, e tagliate fino verso la costola, con spine attorno assai pungenti: in mezzo a queste foglie nasce una boccia come un carciofo, così grossa, ma un poco più schiacciata, e composta di scaglie più minute, le quali sono appuntate, e pungenti, e che racchiudono un ammasso di fioretti di color porpora pallido, passati i quali compariscono in suo luogo i semi. La carlina è sudorifera, diuretica, e s'ordina nelle malattie pestilenziali, dicendosi che un Angelo l'insegnasse a Carlo Magno per guarire il suo esercito dalla peste, e che perquesto porti il suo nome.

CAROTA. Pianta d'orto, la di cui radica è lunga, e tonda, e d'un grand'uso per le cucine: ve ne sono delle gialle, e delle bianche; le gialle riescono più delicate; nascono dal seme, che si sparge in terra nel mese d'aprile; quando sono nate si diradano con diligenza se fossero troppo fitte, e per farle ingrossare verso la metà d'agosto si taglia il caspo a mezzo piede da terra.

CAROVELLO. Sorta di pero, il di cui frutto dicesi pera carovella: innestata la mazza di carovello sul pero moscadello, fa le pere carovelle di mirabile odore, e sapore moscadello; prova benissimo ne' luoghi caldi. *Vedi PERO*.

CARPINE. Albero, di pedale grande, di legno molto duro, ma sottoposto al tarlo, e che te-

teme l'umido; la ſcorza è bianchiccia, e ineguale, il fuſto, che è molto groſſo, getta de' rami fino dal baſſo del ſuo tronco, i quali ſi diſtendono in tondo: creſce in tutti i boſchi: ſi pone ne' giardini per far palizzate, che ſi formano di piccoli carpini, i più alti de' quali ſono dieci o dodici piedi. Si moltiplicano come l'acero, o col ſeme, o con piante sbarbate: col ſeme però vengono più preſto, e più belli, ponendolo in de' ſolchetti fatti in terra, e alla fine di due anni ſi levano, e trapiantano nelle palizzate: creſcono adagio, ma fanno molti rami, e dell'ombra. Il legno ſcalda meglio d'ogn' altro, e fa un buon carbone.

CARRUBO, o CARRUBBIO. Sorta d'arbore d'una grandezza di mezzo detto altrimenti *Guainella*, che fà il frutto ſimile a' baccelli delle fave, pieni d'una ſoſtanza dolce, che s'accoſta alla midolla della caſſia: fa molti rami con foglie tonde; i fiori ſono piccoli grappoli roſſi; ed è comune in Italia, e ſopratutto vicino a Napoli.

CARTAMO. Spezie d'erba, il ſeme della quale ſi dà a mangiare a' pappagalli: v'è il domeſtico, e 'l ſalvatico; il domeſtico ha le foglie bianche, ed ha le ſpine come il ſalvatico.

CASCINA. Luogo dove ſi tengono, e ſi paſturano le vacche, onde ſi fa il burro, e cacio. *Vedi PRATI, VACCHE, BURRO, e CACIO.*

CASSILAGINE. Erba detta anche *dente cavallino*, che butta molti gambi ramoſi, alti un piede e mezzo: i fiori ſono fatti a campanella d'un color giallo meſcolato di porpora, e tanto eſſi, quanto la pianta ſono d'uno ſpiacevole odore.

CASTAGNETO. Boſco di caſtagni rilevato affine di coglierne i marroni, e le caſtagne, per

formare il quale è bene lo scavare un anno o due avanti le buche, o siano formelle da piantarvi i castagni, massime nelle terre forti, e poco sane, acciocchè il calor dell'estate; e i ghiacci dell'inverno abbiano tutto il tempo di concuocere, stagionare, e ridurre ad una più pronta attività quella terra; la quale comunicando alle piante una maggior copia di nutrimento, le renderà tosto vigorose, e forti. Le dette buche nelle terre forti, e legate, si facciano larghe cinque piedi e mezzo per ogni parte; e tre e mezzo profonde, e nelle sottili, leggieri, e sciolte tre piedi e mezzo larghe, e altrettanto profonde; distanti in modo che da un pedale all'altro vi corrano almeno quattordici piedi e mezzo per i castagneti, e la metà per i polloneti. Si possono distribuire con quella simetria che più piacerà, ma nel determinarla non deve aversi in vista la facilità del lavoro, bensì la situazione stabilità del suolo. Il tempo della piantagione dipende dal luogo ove si vuol fare il castagneto; poichè ne' luoghi bassi, in quelli esposti al levante, o mezzogiorno, composti di terra sana, e leggiera, è dalla metà di dicembre; in quelli di terre forti, esposti a tramontana, è tutto il mese di marzo; e nelle alte colline più soggette al rigor del freddo, dal principio fino dopo la metà d'aprile. Nel caso dunque di farne la piantata, si levino diligentemente dal vivajo, o sia semenzajo le piante con tutte intiere le sue barbe, sane, e senza lacerarle, imbrattandole con sterco vaccino o pecorino sciolto nell'acqua, acciocchè più facilmente s'uniscano con la terra, e s'attacchino: si tagliano inoltre tutti i rami della pianta sopra l'innesto all'altezza di più di cinque piedi e mezzo, e posta della stipa o frasche verdi nelle buche, si piantino i castagni in modo che restino al fondo

un

un piede; considerato l' avvallamento che fanno d'un palmo a motivo della terra smossa, e soffice; osservando di mantenergli lo stesso aspetto che avevano nel semenzario; si distendano le barbe per il loro verso naturale, e se le ponga attorno della terra scelta, leggiera, e attiva, senza punto pigiarla; dando a ciascuna pianta uno stajo di concime sostanzioso, e smaltito, il quale le farà sicuramente crescer più presto, vigorose, e forti; dovecchè mancando di questo ajuto verrebbero, come spesso accade, stentate, e deboli. Non va terminato di riempire le buche se non al princio di luglio, perchè penetrando più facilmente il caldo della primavera, più presto ne risentano il benefizio, e anticipatamente si pongano in una più vigorosa azione.

Per non trovarsi delusi nell'annue loro rendite, bisogna eziandio adattare la qualità delle piante a quella del clima, e del suolo; così le castagne chiamate marroni, e mogliane, amano i luoghi bassi, caldi, esposti al levante, e mezzogiorno e composti di terra grassa, profonda, e attiva, non soggetta al prendere eccessivo caldo, le carraresi, o siano cardaresi, o carpinesi, che sono le più fruttifere di tutte l'altre, capaci di dare ogn'anno un'abbondante raccolta, provano bene tanto nelle colline alte, che nelle sponde basse, quando però siano terre sane; pastose, e leggiere, e quantunque vengano ragionevolmente anche esposte a tramontana, non ostante vorrebbero il levante, e mezzo giorno; le pastinesi, montanine, salvatiche resistono più dell'altre ne' luoghi esposti a tramontana, e nelle terre forti atte a pigliare eccessivo caldo come il galestro, calestrino, e nelle terre giglie, e gialle, molto forti, ancorchè un poco viziose; vengono però molto meglio nelle terre sane all'aria di levante, e mezzo

giorno. Trattandosi di luoghi bassi conviene che non siano sottoposti a umido, o nebbia.

Al mese di novembre dell'anno dopo piantati i castagni, si visitino, e si levino tutte le rame sortite sull'estremità, lasciandone due sole, le più robuste, una per parte, ad una giusta distanza, acciocchè prendano subito una buona ordinanza; che se fossero venute tutte da una parte, se ne lascia una sola, la più forte, tagliandola in modo che ne possano sortire altri rami, i quali diano alla pianta una convenevol forma; e questo si faccia per tre o quattro anni, tagliando tutti i rami venuti contro l'ordine, e che dessero confusione, tenendoli più chiari che sia possibile, di modo che si trovino da tutte le parti de' rami forti e fruttiferi, e che resti il sugo nutritivo da per tutto ugualmente distribuito, ed equilibrato.

I grossi castagni devono esser potati ogni tre anni, subito dopo cadute le castagne, oppure nel mese di marzo susseguente, levando affatto tutti i virgulti salvatichi venuti intorno alle ceppaje, e sopra del fusto, come pure tutti i rami falsi, languidi, e morti, lasciando i soli rami da frutto, e da legno, adattati al vigor della pianta; che se si tratta di selve di qualche estensione, sarà bene dividerle in tre parti, da potarne ogni anno una.

Nè si lasci di visitare spesso i castagneti, per riparare, e prevenire i considerabili danni che fanno le acque piovane lasciate precipitosamente scorrere a suo talento, formando delle corrusioni che col tempo divengono borri, e con trasportare la terra, e causare grosse smotte, rovinano sì fattamente i beni, che difficilmente vi si può rimediare. Riconosciuti dunque i luoghi dove le acque unendosi assieme formerebbero tali corrusioni, si procuri di divertirle per mezzo di fos-

sette

ſette fatte di tratto in tratto ſecondo il biſogno, le quali ricevano le acque, e impediſcano l'unirſene molta quantità inſieme: ſi facciano ancora ne' luoghi più ſtretti, e ſodi di detti canali degli ſtabili ſoſtegni di muri a ſecco in forma di lunette, con la centina oppoſta alla violenza del corſo dell'acqua, dove depoſitando la terra, vi ſi piantino de' ſalci, vetrici, ontani, e ſimili, i quali interromperanno il corſo dell'acque, e renderanno più forte, e ſtabile il ſuolo.

I Polloneti ſi fanno ſeminandovi le caſtagne, o ponendovi i piccoli caſtagni levati dal ſemenſario. Per ſeminare le caſtagne, al meſe di novembre in tempo che la terra non ſia troppo bagnata, ſi divelta andantemente alla profondità almeno di quattro palmi, facendovi ogni piccolo tratto delle foſſette ſopra terra ſoda, e non diveltata, le quali ricorrano inſieme, affinchè ricevendo le acque, le facciano ſcolare ſenza che s' uniſcano aſſieme in gran quantita, e formino groſſe corruſioni; quindi vi ſi mettano le caſtagne perfettamente granite, diſtanti una dall'altra due palmi, e governate con letame ſoſtanzioſo, e bene ſmaltito, ſi ricoprano per l'altezza di quattro dita di terra: allorchè ſaranno un poco creſciuti i caſtagni, ſi tengano puliti dalle cattive erbe, ſpine ec. e dopo tre o quattro anni ſi diradino, e sbarbino tutte le piante ſuperflue, ponendole in altra terra preparata come ſopra ad uſo di nuovi polloneti. Quantunque la ſementa delle caſtagne, quando non abbiano patito, poſſa farſi anche in febbrajo, marzo, e al principio d'aprile, non oſtante è meglio ſeminarle ſubito dopo diveltato il terreno, così maggiormente ſi approfitteranno di quella terra di freſco sollevata.

Si fanno ſecondariamente i polloneti con pian-

te allevate per tre o quattro anni nel femenzajo, di dove si levano con tutte le sue barbe sane, e non lacerate, ponendole nel terreno subito diveltato, e preparato come s'è detto in principio, in modo che non restino a fondo più d'un piede, mantenendoli il medesimo aspetto che avevano nel semenzajo, e tagliandoli il fusto all'altezza di quattro o cinque palmi, più o meno secondo la loro grossezza, e robustezza, perchè non vengano agitati da' venti, e impedito loro di prontamente attaccarsi. Tutto questo si fà nel mese di novembre se le terre sono leggiere, sottili, e asciutte; se forti grasse, e umide nel mese di marzo, e al principio d'aprile, sempre quando la terra non è troppo bagnata. Questa maniera di fare i polloneti con piante cavate dal semenzajo, è la migliore, la più sicura, e la più sollecita, di quello che seminarvi le castagne; mentre si possono mettere le castagne in un semenzajo di terra grassa, attiva, e comoda ad essere adacquata, dove si potranno facilmente usare tutte le diligenze a' piccoli castagni, i quali in tre o quattro anni verramo certamente più robusti assai che ne' polloneti. Passati due o tre anni dopo trapiantati, nel mese di febbrajo si taglino diligentemente i fusti al pari della superficie del suolo, e alla prima stagione ne risorgeranno dalle ceppaje vermene bellissime, e assicurati avremo i polloneti; osservando però di diradare i virgulti che vengono dalle ceppaje, levando i più deboli, e superflui, come pure tutti i rami laterali, capaci di troppo ingrossarsi, affinchè se ne possano ricavare buoni pali, diritte e lunghe pertiche, ed altro legname. *Vedi CASTAGNO.*

CASTAGNO. E' l'albero che fa le castagne, il quale può riguardarsi come un dono, con cui

cui la Provvidenza ha gratificato gli uomini in certi paesi, per reindennizzarli della loro sterilità, essendo un buon nutrimento la castagna cotta, della quale la sola acqua è tutto il condimento. I castagni si rilevano con le castagne ne' vivai o siano semenzai, i quali devono essere di terra sana, non troppo leggiera, profonda, grassa, e attiva, comoda per quanto è possibile ad essere adacquata, esposta al levante, e mezzo giorno, e non totalmente alla tramontana, e che sia stata per qualche anno lavorata: che se le acque interne la rendessero viziosa; si procuri di sanarla per mezzo di fosse coperte, che sono migliori delle scoperte, e si vanghi alla profondità di quattro o cinque palmi, stritolandola, e purgandola bene da ogni sorta di piante. Giunti al mese di novembre si rivanghi di nuovo per tre palmi a fondo, e, o con l'aratro, o con il marrone a mano si facciano i solchi distanti uno dall' altro due palmi, e ad ugual distanza, si formino in detti solchi le buchette con la vanga, di grandezza capaci ciascuna di una grossa giumella di concime, che postovi e ricoperto con due o tre dita di terra, vi si mettano tre o quattro ben granite castagne per buca, distanti una dall'altra mezzo palmo, mentre ponendovene una sola si corre rischio che non nasca, per essere o guasta, o mangiata dagli animali; finalmente si ricoprono con tre dita di terra bene stritolata senza pigliarla, s'appianano da per tutto ugualmente i solchi con il marrone. Alla fine del seguente mese di marzo, o al principio d'aprile, cresciute che siano circa un palmo, si sarchi il terreno, smovendolo leggermente da per tutto, e si pulisca da tutte l'erbe, rincalzando i castagni, il che si replicherà nella primavera, nell'estate, e nell' autunno; e se ne' gran caldi dessero segno che le

loro piccole barbe soffrissero asciuttore, s'adacquino proporzionatamente al bisogno, mentre l'eccesso sarebbe loro altrettanto pregiudiciale. E' vero che le castagne si possono seminare anche in dicembre, gennajo, febbrajo, e marzo, ma quelle poste in novembre vengono meglio, quantunque siavi chi con vano timore dubiti che possano patire nel rigor de' ghiacci, cosa che certamente non succede allora quando sono seminate in terra sana. Si possano finalmente seminar più fitte le castagne in quei semenzai, i quali servir devono per uso di formar polloneti, per averne maggior quantità, giacchè non si devono quivi innestare, e si sbarbano dal semenzajo almeno due anni prima dell' altre.

Alla fine d'aprile, o a' primi di maggio del secondo anno dopo nati i castagni si sarchino, e puliscano da ogni mal'erba, con usarvi tutte l'altre diligenze già dette per il primo anno, e al principio di giugno s'osservano tutti i rami laterali sortiti, e cresciuti per il fusto, massime vicino alla cima; e si tagliano tutti quelli che disponendosi a troppo ingrossare, toglierebbero alla vera cima il sugo nutritivo, e le impedirebbero il formare un fusto liscio, diritto, e uguale, da potersi poi innestare dove richiede il bisogno, lasciando, tutti gli altri piccoli rametti orizontali, incapaci di apportar pregiudizio alcuno al fusto.

Dalla stagione, dal clima, e dalla qualità della terra più o meno attiva dipende il tempo d' innestare i castagni, che è il terzo anno dopo nati, e ne' paesi molto freddi suol essere da' venti a' trenta d' aprile, allorchè dallo staccarsi facilmente la buccia dal fusto si vedano essere entrati bene in azione. Ma siccome l' abbondanza de' suoi frutti dipende assai dall' adattare la qualità de' castagni a quella del suolo, come s' è detto a castagneto, così

è uti-

è utile e necessario lo scegliere prima del mese di marzo dell'anno a vanti dell'innesto, alcuni robusti pedali di diversa spezie di castagni, a'quali, non avendo altro modo di trovare tutte le marze necessarie per gl'innesti, si tagliano allora nel grosso i rami di detti castagni, non troppo vicino al centro, acciocchè possano gettare più facilmente una quantità di belle vermene, da servirsene poi nell'aprile dell'anno venturo per cavare gli anelletti, e fare gl'innesti, senza la qual preventiva scelta, sarebbamo obbligati a prendere nell'atto dell'innesto le marze come si potessero trovare.

I marroni, quatunque fallaci, sono la miglior qualità di tutte le castagne, si per mangiarli in qualunque forma, come pure per la bianchezza, sapore, e odore della loro farina. Di buona qualità sono le carraresi, o siano carpinesi, perchè quasi ogni anno ne fanno moltissime, e seccate e stagionate che sieno, riescono le più pesanti dell'altre, ma la farina invecchiata prende facilmente il grasso. Le mogliane fanno buona farina, e fruttano copiosamente ogni anno, se sono in colline basse, in luoghi domestici, non soggetti all'eccessivo seccore, e guardati dalla tramontana. Non sono finalmente da disprezzarsi le pastinesi, e montanine, perchè piantate in luoghi proprj, fruttano ancor queste copiosamente quasi ogn'anno.

Giunto adunque il tempo dell'innesto, che si fa a bocciuolo, o come dicono alcuni a anelletto (*Vedi* alla parola *Innestare*) si osservi di non farli a caso, e alla rinfusa, ma ciascuna specie da se, per riconoscerne la qualità, e adattarla al suolo. Nel mese di giugno dopo innestati, e attaccati i castagni, si levino le nuove sortite venute per il fusto salvatico, e se ve ne sono de' non attaccati, segli lasci una sola sortita salvatica, la più vicina all'estremità, dove poterli l'anno

ven-

venturo nuovamente innestare; nel tempo istesso si zappi la terra, si ripulisca da tutte l'erbe, e secondo il bisogno si adacquino ne' gran caldi, come si è già detto, levando di tanto in tanto nel decorso dell'anno le sortite salvatiche che venissero per il fusto, e l'erbe che nascessero nel terreno. Venuto il mese di maggio susseguente, si zappi al solito la terra in tempo che non sia troppo bagnata, pulendola dall'erbe, e si taglino tutti i rami che minacciassero confusione; mentre con tutte queste diligenze al mese di novembre del medesimo anno saranno così belli, e grossi da potersi trapiantar nelle selve *Vedi*. *Castagnote*.

CASTALDO. *Vedi FATTORE*.

CASTRATO. Agnello grande castrato. *Vedi PECORE*.

Siccome qualche volta l'ardore del Sole nuoce talmente a' castrati, che di tanto in tanto cadono a terra, e non mangiano punto, così in tal caso se gli faccia bere del sugo di bieta salvatica, costringendoli a mangiare l'erba istessa.

Se per aver mangiato qualche cosa di nocivo gli si gonfiasse il ventre, cavateli sangue dalle vene delle labbra, e da quelle che sono alle parti deretane, e farà bene fargli prendere dell'orina umana.

Quando hanno inghiottita qualche mignatta, se gli manda giù per la gola dell' aceto, e dell' olio caldo. Per le altre malattie *Vedi Bestiame*.

CATALOGNO. *Vedi GELSOMINO*.

CATAPUZZA. Erba nota, che ha il fusto alto un cubito e mezzo, tondo, sodo, della grossezza d'un pollice, pieno di foglie larghe tre dita, simili a quelle del salcio, d'un color turchino pendente al verde, e disposte in croce. Il fiore è composto di quattro piccole foglie, ed il frutto è rilevato da tre canti, diviso in tre cellulette, ri-

piene

piene ciascuna di seme bislungo, che vale per purgare con violenza così di sopra come di sotto.

CAVALLO. Animale noto da quattro piedi di un giovamento all'uomo più che qualunque altro animale domestico: cavalla, o giumenta chiamasi la femmina, e puledri, o puledre i suoi parti. Questi è un articolo che obbliga di per se ad estendersi alquanto; pure per contenermi in quella possibile ristrettezza, e non formare un trattato soverchiamente lungo, noterò le cose più essenziali, potendosi vedere un più distinto dettaglio sì riguardo a' diversi nomi, e qualità, che rispetto alle varie razze, e paesi d'onde provengono, nel *Garzoni*, nel *Santa Paulina*, nel *Ruini*, ed altri molti Autori, che del cavallo hanno scritto.

Nella compra de' cavalli prima d'ogn'altra cosa convien distinguere a qual'uso devono servire, se per la sella, per la carrozza, o per servizio di campagna, mentre quelli da maneggio non saranno buoni per tirare. Generalmente un cavallo deve avere le seguenti qualità: tre corrispondenti a quelle d'una donna; petto largo, groppa ripiena, e crini lunghi: tre di leone, sostenutezza, coraggio, e furore: tre di bue, occhio, narici, e giunture: tre di montone, naso, dolcezza, e pazienza: tre di mulo, forza, durevolezza alla fatica, e piede: tre di cervo, testa, gamba, e pelo corto: tre di lupo, gola, collo, e udito: tre di volpe, orecchio, coda, e trotto: tre di serpente, memoria, vita, e volteggiamento: tre di lepre o gatto, corsa, passo, e accortezza.

Un cavallo deve avere la testa di buona ossatura, ma scarica di carne, acciocchè non sia soggetto al male d'occhi, impostata alta, e non molto lunga; l'orecchie piccole, strette, diritte,

attac-

attaccate alla ſommità della teſta, e franche, lo che ſi conoſce ſe facendolo marciar di galoppo tiene le punte avanzate ſenza muoverle: le narici devono eſſere ben aperte, e ampie, onde poſſa avere un buon reſpiro. Il cavallo che ha la fronte incavata dagli occhi in giù dove porta la muſoliera della briglia, rieſce d'ordinario buono per la fatica, e quello al contrario da cavalcare deve averla uguale, e ſtretta. Nella fronte, a riſerva de' bianchi, o ſprizzolati, devono avere un ſegno bianco.

Gli occhi ſiano chiari, vivi, pieni di fuoco, non molto groſſi, nè incavati, colla pupilla grande, e palpebre elevate, altrimenti moſtra d'eſſer vecchio, o generato da cavallo ſtallone vecchio; deve avere lo ſguardo fiſſo, e fiero: quantunque gli occhi incavati ſiano un difetto, non oſtante ſono ſpeſſe volte un ſegno di reſiſtere alla fatica.

La bocca è eſſenziale che ſia mediocremente feſſa; la lingua minuta; le labbra ſottili; il palato ſcarnato, come pure quella parte di gengive ſenza denti ove appoggia il morſo, affinchè ſia ſenſibile; la bocca freſca, e ſpumante indica buon temperamento, e meno ſoggetto degli altri a riſcaldarſi: il cavallo da tirare non importa tanto guardarlo nella bocca.

L'incollatura fina, e delicata per la bellezza del cavallo è più neceſſaria che la teſta piccola: riguardo alle cavalle, però è una buona qualità l'avere l'incolatura groſſa, e carnoſa.

Il crin dev'eſſer delicato, lungo, nè molto folto.

Il petto largo, e aperto è un buon ſegno per un cavallo da tirare dovecchè quello da ſella e corritore deve averle piccole, e ſcarnate come lo ſono ancora le ſpalle groſſe: le reni doppie, cioè un poco alte alle due parti della ſpina dorſale:

le

le coste ampie, e rotonde, perchè abbia miglior fianco a tirare: il ventre mediocre per quelli da maneggio, e grande per quelli da tirare, purchè non sia di vacca che gli rende deformi: i fianchi pieni, e meno larghi che sia possibile: la groppa larga, e rotonda fino all' alto della coda, e che vi sia un canale che la divida in due dove stà la groppiera: la coda soda, forte, e senza frequente movimento, di tronco grosso, folta di pelo, e situata ad una giusta altezza.

Le gambe richiedono più d' ogn' altra parte maggiore osservazione. Quelle d' avanti sieno piatte, larghe, e non rotonde, di nervo staccato dall' osso: i ginocchielli ugualmente larghi, e piatti, senza grossezza, nè rotondità al di sopra: la pastura corta: lo zoccolo con l' unghia lucente, e liscia, di figura tonda, più larga nell' estremità, che in alto. Quelle di dietro, con le coscie lunghe, e carnose: il muscolo al di fuori della coscia carnoso, e grosso: i garetti grandi, asciutti, e nerboruti, ed è un difetto quando fermato il cavallo cade a piombo, che dimostra debolezza nei reni, o nei garetti. Le gambe più lunghe di quello richieda il taglio del cavallo è un difetto da guardarsene, e sono d' una giusta altezza quando misurando dal garetto fino alla coda, un ugual distanza vi corre dal garetto fino al fondo del talone. Del rimanente le gambe d' avanti sono più soggette a divenir difettose, e quando queste sono buone; lo sono ancora quelle di dietro; tanto l' une che l' altre non devono essere molto cariche di pelo.

Considerata la struttura del cavallo, bisogna farsi dall' esaminare in primo luogo l' età, la quale si conosce ordinariamente da' denti. I primi spuntano loro poco dopo nati, sono piccoli, bian-

bianchi, che si distinguono facilmente dagli altri, e si chiamano i denti del latte: questi sono sei di sotto, e sei di sopra, e gli si mantengono fino a' trenta mesi, nel qual tempo gliene cadono quattro di mezzo, due sotto, e due sopra; ed in sua vece ne spuntano altri quattro più forti, e più grandi, e allora si giudica di più di due anni e mezzo. Di tre anni e mezzo gli cadono altri quattro denti del latte accanto a' primi, due sotto, e due sopra, e gli ritornano come gli altri già descritti; e di quattro anni e mezzo gli cadono gli ultimi quattro denti del latte, che gli rimangono alle quattro estremità sotto e sopra. Vicino a cinque anni gli vengono piuttosto dalla mascella superiore che da quella da *basso* due denti angolari; spuntati questi; *il* dente non fa che terminar la gengiva *al di* fuori, restandogli dentro pieno di carne *fino a* cinque anni, compiti i quali non si vede più carne in questi denti, e allora ha cinque anni e mezzo: giunto a' sei il dente angolare è alto tanto dentro che fuori, e sono compiti *i* sei quando tiene questi denti fuori della gengiva della grossezza d'un dito auriculare, e che si è diminuito il vuoto del dente che era nero: di sette anni resta lungo questo dente come il traverso del dito annulare; e di otto anni la dentatura è tutta uguale, e allora dicesi il cavallo ha serrato, benchè vi sono de' cavalli che indugiano fino a' nove anni.

La vista è una cosa interessante, onde per iscoprir bene i difetti degli occhi, bisogna osservarli per traverso, e non di faccia nel metter che fa il cavallo la testa fuori della stalla, quindi condurlo in luogo chiaro, situarlo bene, e considerarli lungamente con grande attenzione; nè mai si esamini al Sole perchè v' è da restar facilmente ingannati, procurando di metterla mano

so-

ſopra l'occhio quando s'oſſerva per ripararne il troppo lume: ſe ſi guardano di notte con un piccolo lume, ſi ſcoprirà fino alla più piccola macchia. L'umor vitreo dev'eſſer chiaro, e traſparente come il criſtallo; ſenza macchie, o torbidezza, o cerchi bianchi che lo circondino: nè biſogna fidarſi d'un certo roſſore che qualche volta vi ſi vede; come coſa proveniente da cavallo troppo riſcaldato, o lunatico, come pure lo dinota il colore di foglia morta nel baſſo, e quello che è torbido nell'alto. A traverſo di queſto vitreo ſi oſſerva la pupilla ſe ſiavi una macchietta bianca, coſa facile a farlo divenir cieco ſe non vi ſi rimedia. Brutta viſta fa la pupilla d'un bianco verdiccio traſparente, come pure quando un occhio è torbido più piccolo dell'altro, allora certamente uno è perſo ſenza rimedio, e l'altro corre pericolo di far lo ſteſſo: dubbioſi ſono ancora gli occhi piangenti; e più facili di tutti a perderſi i piccoli, incavati, o neri. Ne' poledri però il difetto degli occhi proviene per lo più dal dolore che ad eſſi cagiona lo ſpuntar de' denti, mentre a norma che guariſcono del male, la viſta ancora ſi va riſchiarando. Generalmente il cavallo cieco ha il paſſo dubbioſo, nè oſa mettere il piede a terra, quantunque ſi conduca a mano; ed eſſendo nella ſcuderia, rizza, e gira da una parte all' altra le orecchie quando ſente gente dietro a ſe.

Conviene inoltre eſaminare il portamento, ſe alza le gambe con facilità ſenza incrociarle una ſopra l'altra; ſe ſoſtiene in aria il piede il tempo neceſſario, e non lo laſcia ſubito cadere a terra; e ſe lo poſa francamente, ſenza appoggiarlo più da una parte che dall'altra; ſe è diligente nel camminare, e non s'aggrava troppo ſul morſo; ſe maſtica continuamente la briglia, e tiene

la

la testa alta; se ha del moto nelle spalle per comodo del cavalcante; se teme lo sperone, e anche ad ogni piccolo cenno di serrare le gambe si pone in ardenza; se dal passo entra nel galoppo senza aver bisogno d'esser molto sollecitato, e se lo continova facilmente lungo tempo; se dopo una corsa violenta si ferma con facilità. Finalmente per conoscere un cavallo, va montato nell'escire della scuderia, e senza incoraggirlo, nè farli paura con lo sperone, o colla sferza, allentarli quattro dita di briglia, e lasciarlo negligentemente andare per un quarto d'ora a suo piacimento: se è d'inciampare, inciamperà; se è grave, si abbandonerà intieramente sul morso; se è pigro, allenterà il passo, e si fermerà, e converrà per farlo andare avanti, risvegliarlo, conoscendosi così tutte le qualità del cavallo. Ma se non ostante la noncuranza nel guidarlo và con la testa alta, masticando il morso, con passo ardito, senza inciampare, non dubitate che il cavallo non sia vigoroso.

De' Mantelli de' Cavalli, e qual giudizio se ne possa da essi formare.

Il sauro bajo tirante al rosso se ha la coda e le gambe nere, riesce buono, e pieno di fuoco, ma soggetto alle bile.

Il sauro, detto a pelo di vacca, co' crini dello stesso colore, o bianchi, è meno biliosо del bajo sauro, quando abbia delle macchie bianche sparse, che lo rendono più temperato, e più buono.

Il chiaro con crini bianchi è troppo flemmatico.

L'ordinario non molto scuro, nè molto chiaro è poco stimato.

Il sauro abbruciato è bello, e stimato, avendo l'estremità e i crini neri.

Lo

Lo ſcuro è malinconico, e facile ad imparare quello gli s'inſegna.

Il color d'iſabella rieſce grato all' occhio; ſe ha i crini bianchi, o neri, ſuol'eſſer ſempre buono.

Il bajo caſtagno è il più ordinario di tutti, ma ripieno di qualità per riuſcire eccellente.

Il bajo chiaro non è ſi buono per la flemma, che lo domina.

Il bajo dorato è migliore dell'antecedente, per eſſer più coraggioſo.

Il bajo ſcuro quaſi nero ha del fuoco.

Tutti queſti baj, e maſſime lo ſcuro, ſe ſono ſegnati di bianco ſi giudicano de' migliori ſtalloni per dare alle cavalle da razza.

I bianchi, i leardi, e gli ſtornelli ſono di gran durata. Il difetto dei bianchi è l'eſſer pigri, non oſtante fanno buon ſervizio, eſſendovene alcuni degli ardenti.

Fra le tre ſpezie di cavallo nero, la meno ſtimata è quella del nero liſcio, che di rado ſe ne trovano de' buoni: il nero vivo, o morello è aſſai ſtimato.

Il rotato teſta di moro è per lo più eccellente, ma facilmente difettoſo ne' piedi, e di viſta delicata, facile a perderla.

Il vinato è ſoggetto agli ſteſſi guai, ma non ha l'iſteſſe qualità.

Spezzati, quanto meno hanno di bianco, tanto più ſono ſtimati, particolarmente ſe il bianco non paſſa il garetto. Il pezzato nero ſi giudica il primo, poi il pezzato bianco, quindi il pezzazato ſcuro. Veramente la meſcolanza de' colori è più adornamento, che un ſicuro indizio delle qualità, e bontà del cavallo.

Lo ſtornello ſe è bene ſcuro ha le qualità del morello, ed è poſto fra' buoni; ma ſe è chiaro è ſog-

ſoggetto a perder la viſta, e meno ſtimato, quantunque ve ne ſiano de' buoni.

Il color di porcellana è rariſſimo, ma vago, e tiene del bianco miſchiato di macchie bizzarre, ed è una ſpezie di leardo pomato, che ha le medeſime qualità, e difetti.

Il pelo di lupo s'accoſta a quello d' iſabella: il più ſcuro ha la preferenza dal chiaro.

Il rabicano, o ſia cavallo nero, o ſauro, che ha del pelo bianco ſparſo quà e la, ſpezialmente ne' fianchi, ha molta vivacità, e forſe troppa.

Il color di topo ſe ha l'eſtremità nere è buono da lavoro, e da parata.

I tigrati ſono più buoni che belli, eccettuando quelli che tengono le macchie meno larghe, e meno nere.

Gli zaini ſono forti, ma difficili a domarſi; addeſtrati però con dolcezza, e pazienza rieſcono buoni, e fanno vedere eſſer vano il giudizio che ne forma la gente ſtimandoli diſgraziati.

Segni de' Cavalli, e coſa dinotano.

La ſtella è un ſegno bianco ſulla fronte de' cavalli, e quantunque ſia più un ornamento che un'indizio delle loro qualità, con tutto ciò ſi fa caſo quando gli manca, o non è ben formata, e ſi vuole che devano averla tutti i cavalli deſtinati alla razza. In Olanda, e particolarmente nella Provincia di Friſia i mercanti per accompagnare un cavallo che abbia la ſtriſcia bianca in fronte con uno che abbia la ſola ſtella, hanno un arte tale nel tagliare per lungo la pelle della ſtriſcia, e riunire le parti, che ſpeſſo anche i più intendenti reſtano deluſi.

Il ciuffo è un mazzetto di pelo arricciato, che viene

viene indifferentemente per tutte le parti del cavallo, ma si stima quando lo hà sulla testa, e al collo, e si giudica contrassegno della forza; gl' intendenti però dicono dover essere in luogo che il cavallo non lo possa vedere.

Balzane, sono quei segni bianchi che i cavalli baj, scuri, e neri hanno a' piedi per ordinario dal nodo fino allo zoccolo. Queste sono contrassegno buono, o cattivo, secondo i piedi dove si ritrovano, e secondo si estendono più in alto, o più a basso. Le balzane basse, e che sono come armellinate, sono eccellenti, al contrario le troppo alte sono cattive, e peggiori se vi è sparso del nero. Le balzane a' due piedi di dietro sono buone; quella del solo piede della staffa è migliore, e ottime sono quelle di tre piedi, onde dicesi per proverbio, *balzàn da tre, caval da Re*, queste si stimano segno della buona volontà, e docilità del cavallo. I quatrro piedi bianchi mostrano il cavallo di buona volontà, ma è quasi sempre fiacco, e di poca forza. I balzani da due piedi dalla parte istessa sono soggetti a cascare, e così quelli che ne hanno due, una al piè della staffa; e l'altra a quello di dietro dall' altra parte.

L' ugna unita, e liscia è segno di buon temperamento, ed'un'arditezza sicura: tutto il contrario mostra la bianca, cerchiata, e raggrinzata; e la segnata fra bianco e nero, è di mezzo a queste due. Qualche volta però il cavallo non ostante lo zoccolo buono inciampa, e addiviene perchè affidato nella bontà della sua unghia cammina con trascuratezza.

Malattie esterne de' Cavalli, e loro rimedj.

1. *Anticuore*, è una postema sanguigna mescolata colla collera dirimpetto al cuore, e qualche volta gli conduce a morte. Un tal male proviene da troppo violento moto, da non cavargli sangue a' tempi debiti, da cibi guasti, ed è più pericoloso dalla parte diritta che dalla sinistra. Ingrossato che sia il tumore, e gonfio il petto, si taglia in croce con lancetta, osservando di non offendere le vene, o nervi, altri fanno un buco nella postema, introducendovi la radice d'elleboro, che ha virtù di purgare; o la scorza della radice di ciliegio salvatico. Se gli cava sangue, e se gli danno due cristerj con decozione di malva, di madreviole, di mercuriale, di mele rosato mezza libbra, di zucchero rosso libbre una, olio di ruta oncie quattro, olio comune libbre due, torli d'uova dieci, e mezza libbra di sale.

2. *Apertura dinanzi*, che accade per caduta, o altro. Cavategli subito sangue da ambe le parti del corpo, quindi tenetelo quindici o venti giorni balzato strettamente, e lavategli mattina e sera il impetto con vino caldo, e poscia ungetelo col seguente unguento. Si fa bollire in un vaso pieno d'olio una lodra scorticata finchè sia cotta, e allora si mette sotto il torchio, e all'estratto passato per stamina s'aggiugne dramme sei trementina, mele, sugna di porco libbre due per sorta, libbre mezza unguento d'altea, mezza dramma olio laurino, cera dramme sei, e dramme sei sego di castrato, incenso dramme tre, mastice dramme due, spolverizzando quelle che possono andare in polvere, e le altre liquefacendole, e di tutte se ne forma un'unguento.

3. *Posteme, o ulcere sopra le labbra* prodotte dall' offesa

offesa del morso che fa concorrere gli umori. Si guariscano sbrucciandole, e fregandole con sale, e aceto forte, e poi ungendole con mele rosato.

4. *Posteme, o putrefazione delle mascelle*. Fate divenir rosso col fuoco il vetriolo, e ridotto in polvere mescolato con mele adopratelo.

5. *Attrazione de' nervi, e tendini*, proveniente da colpo ricevuto, da troppa fatica, o da slogamento di nervi. Cavategli sangue poco sopra il ginocchio dalla parte interna della gamba, quindi stemperate al fuoco della trementina con polvere di comino, e distendete l'impiastro sopra una pezza che cuopre il nervo attratto, e fasciatevela, rinnovandolo ogni giorno, avvertendo prima d'ogn' altro di lavar la gamba con vino bianco tiepido, che questo gli leverà presto il dolore.

6. *Barbole*; sono due piccoli tumori che vengono sotto la lingua, quasi sopra l'osso della mandibola inferiore, e rassomigliano a due barbe di capre, queste gli impediscono il mangiare, gli accrescono la sete, e gli danno dolore. Si tagliano alle radici colle forbici, e si strofinano con aceto, e sale.

7. *Cancro*: è un male che viene talvolta, nelle giunture delle pastore, e in altre parti ancora, per motivo di ferita vecchia trascurata, e lasciata empire di lordura, che corrodendo la parte gli apporta spasimo: v'è il cancro bianco, il rosso, e il nero. Il bianco è come un granello di cece, che butta materia velenosa, e fetente, e procede dalla flemma; il rosso puzza più di tutti, nasce da abbondanza di sangue putrefatto, o da troppa fatica; il nero viene da malinconia, ed è come un carbone. Prendete un colombo vivo, e ponetelo sopra la piaga facendovelo stare per un ora, poi prendetene un'altro, e fate lo stesso. Quindi prendete aglio con la buccia, filiggine, e pepe uniti insieme a forma d'impia-

piastro, e dopo lavata la piaga con aceto tiepido, ponetevola sopra, replicandolo per cinque giorni, che se zoppicasse, e avesse la gamba grossa, in questo tempo migliorerà. Se per caso è tocco, e penetrato l'osso, prendete un rospo, e una tartaruga, che seccherete in forno, facendone polvere separata una dall'altra. Si netta l'osso, e lava con orina, e se gli getta sopra della polvere di rospo, e dopo della tartaruga: se l'osso fosse divenuto nero, bruciate dello sterco umano, polverizzatelo, e mescolato con pepe in polvere mettetene ogni giorno sopra il male.

8. *Cancro sopra la coda*, chiamato *langio*, che se non vi si rimedia la rode in modo, che fa cadere la carne, i peli, e l'ossa. Si può adoprare uno degli unguenti più gagliardi che sono a *rogna*, oppure della cipolla squilla, bitume, zolfo, ed olio, ungendola nel freddo al Sole, e nell'estate al sereno, e questo mattina e sera.

9. *Cappelletto*: è un tumore di materia fredda senza doglia, che viene nelle ginocchia d'avanti, e di dietro sopra l'osso del garetto, motivato da percosse, da troppa fatica, e dall'appoggiarsi, e stropicciarsi a cose dure. Quando il tumore è fresco si sana facilmente bagnandolo continuamente con aceto fortissimo, nel quale abbiano bollito del nitro, sale armoniaco, salgemma, sal comune, vetriolo romano, e allume di rocca; oppure con un'unguento fatto con oncie quattro sal comune, rame usto, e feretto di Spagna oncie sei per sorta, senape pesto oncie tre, e aceto forte quanto basta; ma quando il male è vecchio, è incurabile.

10. *Carboncelli*. Sono vesciche piene di sangue guasto, che vengono sul dorso, guastano la pelle, e alle volte mandano fuori le materie, e divengono piaghe, che si sanano facilmente lavandole

dole

dole tre volte il giorno con acqua salsa, e ponendovi sopra della polvere di galla, o di mirto, o di ortiche peste, e schiacciate.

11. *Collo gonfio, e duro*, che nasce da troppo peso di spalle, o da difficoltà de' nervi del collo, che lo piega a stento. Drizzandoli i crini segli fora la pelle con ferro infocato fatto a guisa di lesina vicino al guidaresco; e questo in cinque luoghi per la lunghezza di tutto il collo, in distanza uno dall'altro di quattro dita; ponendovi una corda sottile di lino, o canapa, o di crini, lasciandovela quindici giorni. Altri gli danno molti colpi di fuoco nella parte sinistra della sommità del collo sotto i crini per la lunghezza, e dopo l'operazione del fuoco dal quarto giorno fino al quintodecimo lavano la sommità del collo con acqua tiepida.

12. *Cerchioni*: sono eminenze a guisa di linee in giro attraverso la superficie dell' ugna d'avanti, alcuni sì bassi, che appena si scoprono, e altri grossi, che arrivano fino a' quarti, e altri più dannosi che principiano da' quarti, e vanno a finire a' garetti, stringendo il vivo del piede in modo che il cavallo ne risente. Tenetegli più volte il piede in molle nell' acqua calda bollita con sale, indi avvolgetelo in un panno con entro un' intriso di semola, vino, sugna vecchia, il tutto cotto, e mescolato insieme, rinnovandolo più volte il giorno. Si tagliano con la rainetta i cerchi in più luoghi uguagliandoli alla superficie del corno; se gli fanno degli strettoi alle gambe d' avanti, e bisognando se gli leva sangue dalla vena sotto il ginocchio, tenendolo alcuni mesi sferrato sopra cose dure; si bagna con vino nero bollito con sommacchi, balausti, o sia fior di melagrano che viene di Levante, e allume di rocca, ugnendo tutto il corno una volta il giorno con zolfo, e galla

mischiati insieme, e bolliti con un poco di sale, e aceto forte, con sego di arnioni di castrato colato, fino alla consumazione dell' aceto. Che se provenisse da aridezza, si terrà in molle nella decozione d'altea, impiastrando tutto il piede con polpa d'aglio cotto, sugna nuova di porco, e olio mescolati insieme.

13. *Chiovardo*: è un ulcera antica, o fistola con marcia, che a guisa di chiodo penetra fino all'osso. Si lava più volte con orina umana e sale, o col sugo di celidonia; poi vi s'applica, polpa di menta, agli mezzi cotti sotto la brace, pepe polverizzato oncie due, sugna di porco libbre una, e se ne fa un' unguento.

14. *Contusione*. Cagionata da percosse: prendasi della persicaria e pestata se gli applici con acqua fredda, che in ventiquattr'ore sarà guarito.

15. *Corruzione di sè stesso*, che proviene dall' indebolimento de' vasi seminali. Si cura con cibi rinfrescanti, pastoni, e beveroni di farina di miglio, ed esternamente s'applica sopra le reni sugo di lattuga, aceto forte, ed olio rosato mescolati insieme; per bocca se gli dà della polvere di galla, e di seme d'aneto stemperata nell' acqua calda.

16. *Crepaccie traverse*, o siano ulceri con molte crepature che vengono nelle calcagna tra la corona e 'l vivo, sfendendo attraverso la carne, e la pelle che s'unisce alla corona dell' ugna. Se gli apre il calcagno fino al vivo, poi s'ungono due volte il giorno con trementina lavata nove volte nell'acqua, con altrettanto sego di castrato, ed alquanto olio comune, ed aceto battuti insieme.

17. *Crepature dell' ugna*, prodotte per lo più da molta siccità de' piedi. Se non giungono al vivo, si medicano rendendo morbido il piede, e facendo

do crescer presto l'ugna; ma se sono penetranti, si prenda mastice, incenso, galbana, una dramma per sorta, pece greca, trementina, dramme due, mele libbre tre, sangue di drago una dramma, e una e mezzo d'allume di rocca abbruciato, polverizzando ogni cosa; poscia si cuoce il mele, e se gli aggiugne la pece, e trementina, che liquefatte l'uniscono. Lavato il piede con buon' aceto, vi si pone sopra l'impiastro, ed in tre giorni il cavallo risana.

18. *Curba:* è un enfiagione come un mezz'ovo tagliato per lungo: dura, che si genera tre dita sotto la testa del garetto, nella sostanza del nervo maestro dietro la gamba, e si pianta nella pastora, suole accadere per battiture, per tirar calci, o per incomodo sofferto nell'età tenera. Si adoprano nel principio medicamenti mollificanti, e raddolcenti i nervi, poi gli astringenti, finalmente i disseccanti, e la cura può esser la stessa che diremo parlando dello *sparagagno*.

19 *Denti che nascono fuor d'ordine.* Se a' poledri prima che abbiano terminati di cangiare i denti fra' i molari, e i mascellai gliene nascono alcuni fuori dell'ordine, che gl'impediscono il mangiare cadendogli il cibo di bocca; il rimedio si è lo svellerli dalla radice con lo scarpello destinato a ciò, e poscia curar la piaga con mele rosato.

20. *Dissolatura*; si dice quando gli umori concorsi all'ugne, o per enfiagione, o per star molto racchiusi, vi si trattengono talmente che bisogna cavarli tutta la suola. Si prepara dunque l'ugna con un impiastro di malva, parietaria, crusca, e grasso bolliti insieme, quindi si scarna con la rainetta intorno alla suola, poi con la tanaglia si tira con forza lasciando liberamente uscire il sangue, acciocchè n'escano gli umori, e sta-

e stagnato che sia, si prende mele rosato, aceto, tartaro, filiggine, e facendo liquefare un poco di pece nera, s'incorpora ogni cosa insieme, e fattone ungento con taste di stoppa della grandezza d'un dito bene intrise in esso, se ne riempie tutta la suola del piede, e soprapponendovi della sugna, si fascia bene fino al bisogno.

21. *Doglia di anca* ne' muscoli, o legami della giuntura di essa, causata da percosse, cadute, moto violento, o altro accidente, che rende zoppo il cavallo. Essendo la giuntura offesa, o ammaccata, il primo giorno se gli cava sangue dalla vena comune, ed il seguente da ambedue i fianchi, e se il male sarà vechio, dal luogo più vicino alla doglia dalla stessa parte. Si mescola poi col sangue del nitro in sottilissima polvere, e altrettanta di coccole di lauro, e impiastrando la parte, si frega a contrappelo, e si lascia così per tre giorni. Ottimo ancora è il balsamo che daremo per le *storte*.

22. *Dolore di denti*: questo gli accade di rado, e solo qualche volta per posteme nella gengiva, conoscendosi dalla difficoltà di masticare. Cavategli sangue dalla vena della testa, dal palato, o dalla lingua, e lavategli per cinque o sei giorni continui le mascelle, o le labbra con aceto fortissimo.

23. *Doglia delle spalle*. proveniente da urti, percosse, cadute ec. Se gli cava sangue nel principio del male dal collo, e dalla gamba d'avanti della parte contraria, e dopo alcuni giorni dal petto, e dalla gamba del medesimo lato, indi s'ugne con butirro, unguento d'altea, una libbra per sorta, olio rosato mezz'oncia, olio laurino oncie quattro, e non giovando si prenda olio di giglio misto con euforbio pesto. Se la doglia è vecchia, dopo le cavate di sangue come sopra, si usano i cri-

i cristeri, e l'unzione d'olio rosato mescolato coll' impiastro di meliloto, e in fine l'unzione di burro, grasso d'anatra, olio di camamilla e sambucino, e cera quanto basta. Altri prendono pasta di vescicatorj più forte di quella che si adopera per gli uomini, la mettono sulla spalla offesa, e quindi medicano la parte per guarirne l'escoriazione.

24 *Emoroidi*: se sono secche, se gli medichi la circonferenza dell'ano con unguento fatto di midolla d'osso bovino e porcino, burro fresco, olio comune e mirtino, litargirio, e cera comune a sufficienza: che se purgassero, s'adopera litargirio, biacca, mastice, incenso, aloè, sarcocolla, mumia, bolo armeno, polverizzati, e mischiati con olio, facendone unguento.

25. *Enfiagione*, detta *fuoco sacro*: è una gonfiezza di carne che getta marcia, la quale viene particolarmente a' cavalli da soma, ed è assai pericolosa. Si principia la cura dal tagliarla, ponendovi dentro polvere di pomo granato, e sopra un impiastro di farina, aceto, e coccole di cipresso, finchè se ne veda meglioramento, e allora si lava con acqua, e s'unge con una penna fino alla guarigione con un unguento liquido fatto di sugo di piantaggine, di menta, di aceto, e zolfo polverizzato, ogni cosa incorporato insieme.

26. *Spallaccio*: è una piaga profonda, e umida, che viene all'estremità de' crini sopra la giuntura della spalla. La farina di segala impastata con chiara di vovo, o la cenere impastata con olio comune, oppure olio d'uliva libbre una, oncie tre di cerusa, olibano e mastice polverizzati, un oncia, cremor di tartaro oncie due, incorporato tutto insieme, giovano ad un tal male.

26. En-

27. *Enfiagioni nelle mascelle* della grandezza d' una mandola, che gli fanno gonfiare la bocca, e il palato, che appena può mangiare. Se gli cavi sangue dalla lingua, quindi si prenda del sale di tartaro pesto, e stemperandolo in aceto fortissimo, si freghi con esso la bocca e 'l palato, e occorrendo si pungano col ferro, fregando le ferite con sale, ruta, e aceto.

28. *Gonfiezza al collo* dopo la cavata del sangue: se gli radono i peli sopra l'enfiagione, e s' apre la piaga dopo tre giorni, tenendola aperta con stoppa, ma se l'enfiagione fosse vecchia, si cava sangue da quella vena un altra volta.

29. *Quarto falso:* procede da cattiva ferratura, o inchiodatura, e per rimediarvi si caccia nella pianta del piede calce viva, mastice polverizzato, torli d'uovo e un poco di mele con aceto, e fattone unguento se ne formano delle taste con stoppa, che mettonsi sopra il quarto falso fasciate per due giorni, indi con un ferro di rame rovente si dia il fuoco in modo che non tocchi il quarto falso, poscia s'adoperi il seguente unguento. Prendasi una serpe cervona viva, si tagli quattro dita lontano dalla testa, e altrettanto dalla coda, ed il restante tagliato in pezzi minuti si cuoca con olio d'uliva finchè n'escano fuori gli spini; poi lascisi tre o quattro giorni al Sole, e con questa s'unga l'ugna mattina, e sera.

30. *Fessura del quarto:* è una crepatura che si fà per lo lungo dell'ugna de' piedi dal mezzo in dietro verso le calcagna tanto nella parte di dentro quanto di fuori, e che comincia dalla corona o poco sotto, e penetra fino alla midolla, e al vivo del piede, facendosi or più, ed or meno lunga. Tenete il cavallo in riposo, ferratelo in modo che quelle parti restino scoperte, poi fate un contorno alla fessura di cera rossa in maniera che il medica-

camento non possa scorrere fuori per la corona del piede. Si bagna la fessura con acqua forte, incominciando dal principio di quella, e scendendo di grado in grado fino al finimento.

31. *Ferite fresche*: giova moltissimo l'applicarvi l'erba balsamica. Siccome secondo la parte ov'è la ferita, varj sono i rimedj, che troppo lungo sarìa il descrivergli tutti, onde *Vedi* gli Autori che ne hanno trattato.

32. *Flussione negli occhi* per percossa, od altro. Se gli fanno de'difensivi consistenti in gomma arabica, sangue di drago stemperati con chiara d'uovo, e acqua rosa; poi se gli cava sangue per divertire gli umori. La cura poi si fà prendendo cuperosa bianca libbre due, allume di rocca libbre tre, e polverizzati si pongano con mezza libbra di grasso di porco, e tre boccali d'acqua in una pentola nuova sopra un fuoco lento senza fiamma, che circondi ugualmente all'intorno la pentola, lasciandovela fino all' intiera consumazione dell'acqua, e vi si farà in fondo una materia dura, e consistente. Di questa se ne pigli mezz'oncia, e pongasi in quattr'oncie d'acqua, che in un quarto d'ora si liquefarà, e l'acqua diverrà come il latte: con essa bagnisi l'occhio sera e mattina per venti giorni, avvertendo di non applicare la suddetta materia negli occhi senza l'acqua, che potrebbe recar danno.

33. *Formella*: è un tumore carnoso che nasce dalla parte dinnanzi della pastora sopra i due tendini incrociati che vi sono, e scende fino alla corona dell'ugna. Se gli cava in principio sangue sopra il ginocchio, vi s'applica una coppetta, e si frega con sale pesto minutamente. Il giorno dopo s'unga solo quanto porta il male e non più, con olio laurino oncie due, cantarelle, euforbio, sublimato, arsenico, un quarto d'oncia

cia per forta, e incorporato s'adoperi freddo; oppure galbana ed ammoniaco mezz'oncia; catrame oncie due, ragia di pino, trementina, pece greca, e bdelio, once una; vitriolo romano, manna d'incenso, bitume giudaico, un'oncia e mezzo: si disciolgano le gomme in aceto; si mescolino insieme al fuoco finchè divenga un cerotto tenacissimo, e vi si applichi.

34. *Formica, o tarlo*: è un ulcera maligna con alquanta marcia sottile che si genera nella punta, e nei quarti, e calcagna del piede fra 'l morto, e 'l vivo. Si cura con rimedj caldi e secchi, raspando poscia il tarlo colla rainetta nel corno esteriore, che allargato il buco, si possa vedere, e toccare fino in fondo, e poi vi si rimedierà con raggia di pino liquefatta; e posta sopra il foro.

35. *Galle*: sono tumori teneri a guisa di noccioli, e vengono tanto nelle gambe dinanzi che in quelle di dietro sopra le mazzole, fra il muscolo maestro, e l'ossa dello stinco. Ve ne sono di due spezie; una che si genera da vapori leggieri, flemmatici, e sottili, molto simile a quello che chiamano *vescicone*; l'altra proviene da vapori ventosi, che racchiusi fra quelle membrane le gonfiano. Le prime si curano con tenere il cavallo in luogo netto, dandogli cibi disseccanti; e lavandogli le gambe con acque calde pure disseccative. Le altre si guariscano fomentandole con una spugna nuova stata in molle nel ranno bollito con nitro, sale, e aceto.

36. *Enfiagione all'orecchio*, con durezza alla radice. Si fà maturare con seme di lino, fieno greco, grasso di porco, e maturata che sia, si taglia in modo che la ferita guardi all'ingiù, acciocchè eschano gli umori, medicandola poscia con i rimedj proprj per le ferite.

37. *Testicoli gonfi*, che addiviene o per vento, o per

o per acquosità, o per carnosità, o par rottura. L'enfiagione per vento si guarisce con tener l'animale regolato nel vitto, e fomentando spesso la borsa con spugne state in molle nel liscivio, aceto, e nitro bolliti insieme, o vino nel quale abbiano bollito della ruta, degli anici, e comino fino alla consumazione del terzo. L'enfiagione acquosa si cura nodrendo parcamente il cavallo con cibi secchi, e asciutti, e dandogli de' cristeri con decozione di mercuriale, di piantaggine, di parietaria, di camamilla, di finocchio, di meliloto, cassia, iera pigra di Galeno, olio di gigglio, mele, e sale a bastanza. Alla carnosa si rimedia con impiastri risolutivi, e dileguanti, e non giovando questi, gli si metterà un setone nella borsa unto di olio sambucino, che si dimenerà mattina e sera, acciocchè la carne vada consumandosi a poco a poco. Finalmente se il cavallo avrà questo male per rottura, si userà la regola prescritta per l'acquosa, e fatto un' impiastro di tre chiare d'uovo, con un oncia d' aceto, bolo armeno, sangue di drago, terra sigillata, e fior di farina di segale, potrassi applicarglielo.

38. *Gonfiezza di gambe*, che per lo più procede da superfluità d'umori che vi concorrono, e particolarmente quando, pascendo, mangiano erbe tenere. Quando la gonfiezza non svanisce da sè, gli si cavi sangue dalla vena sopra la coscia, che va alla gamba, e s'impiastri tutto il gonfio con creta bianca, e sale ben pesto mescolati con aceto fortissimo, rimovendolo due volte il giorno; ovvero radendogli la parte gli si attacchi le sanguisughe, acciocchè nell'emissione del sangue venga a consumarsi quel concorso d'umori.

39. *Granchio*: proviene da ventosità, e umidità, e rende la gamba in grado da non potersi

pie-

piegare, nè fermare in terra. Il suo rimedio è un mazzo di borrana, crusca, e vino, fatti bollire insieme fino alla consumazione del terzo, e riscaldato si legherà quest' impiastro intorno la gamba offesa, avvertendo di spuntar prima la punta del piede, sicchè n' esca sangue.

40. *Jarda*: è una postema soda al tatto, che offende la giuntura, e i nervi, e cresce talvolta a segno che abbraccia tutta la parte di dentro, di mezzo, e di fuori della giuntura del ginocchio. Quando occupa la parte esterna, ed interna, dicesi *jarda doppia*, e quando molesta quella di mezzo vien chiamata *giardone*. Per guarirla prendasi acquavite di sette cotte, vitriolo Romano, fior di zolfo, salnitro, e fior di cenere, e pestato e incorporato ogni cosa insieme s' applichi sopra il male.

41. *Incapestratura*: male che fa che la corda gli seghi, e abbruci come il fuoco. Per rimediarvi prendasi cinque oncie di burro, olio rosato, acqua rosa, quattr' oncie per sorte, cera nuova, grasso di gallina, due oncie per sorte, tre di sevo di castrato, sei d'olio d'oliva lavato, il tutto in una pentola nuova si fa bollire fino che si liquefà, dimenando continuamente, e poi vi s' aggiugne mezza libbra di zucchero ben polverizzato, si ugne due volte il giorno, e se farà crosta si continuerà finchè sia separata, mettendovi poi sopra polvere d'olibano, o di vernice finchè sia saldata.

42. *Incastellatura* che proviene da molto freddo patito ne' piedi, o da negligenza de' manescalchi, o da poca attenzione del padrone. Abbassate il calcagno del piede incastellato tanto che venga ad uscirne sangue; poi allargate il piede nel calcagno, in modo però di non indebolirlo talmente che l' ugna col crescere non divenisse tan-

tanto sottile che il ferro la consumasse, o si ristringesse, e con questo gli portasse danno.

43. *Inchiodatura, e sbroccatura*: sono fori con ammaccatura del morto, e del vivo del piede, l'una prodotta dall'accidente, l'altra dal ferrar male il cavallo. Bisogna procurar di conoscere queste due malattie assai pericolose, e il cavallo non ne dà segno se non quando sono marcite. Prendasi olio d'abeto, o d'ipericon composto, che mirabilmente mollificano, incarnano, e saldano le piaghe, e l'ulcere.

44. *Incordatura*: è quando il cavallo non può orinare intrigandoglisi i testicoli nella coda della verga. Si getti subito il cavallo in terra, se gli ungano i testicoli con olio tepido, procurando con diligenza che venghano fuori, e se non potessero uscire si fomentino con acqua tepida finchè riescano; se è di mattina, si farà passeggiare fino alla sera, e se sarà di sera fino alla mattina, tenendolo senza mangiare nè bere; poi gli si metterà la mano nel fondamento, facendolo evacuare con cristeri proprj; dandogli da mangiare cibi di facile digestione.

45. *Infiammazione nella lingua*, la quale se è molto gonfia per cagione del sangue, e della flemma, se gli metterà ogni giorno per un'ora, finchè sia sciolta l'enfiagione, in un sacchetto ripieno di mele salvatiche fresche sbucciate, e cavato il torsolo, cotte in acqua di fiume: ridotte in impiastro con zucchero; e se la lingua gli si rompesse, si salderà fregandola spesso con mele, e vino bolliti insieme.

46. *Infiammazione delle pastore*, cagionata dal fango. Và curato prima che s' inoltri il male, lavando la pastora con acqua tepida, e dopo rasciugata bene, si ugne con olio rosato, e torli d' uova sbattuti insieme.

47. *Lampasco*: viene nella parte superiore della bocca del cavallo per abbondanza di sangue, e i solchi che sono fra' denti gonfiano a segno che non può mangiare. La cura sarà di pigliare una falcetta di ferro curva a modo di una cetra, riscaldata bene, e con essa s'incide l'enfiato de' due primi solchi de' denti, tagliandone quanto ne può occupare la falcetta in una sola volta; e se l'infermità fosse fresca, e poco enfiata, allora si dovrà scarnare nel terzo solco fra i denti d'avanti con ferro acuto, o pure s'inciderà qual solco per mezzo affinchè il sangue possa uscire.

48. *Lebbra*: questo male che assalisce tutto il corpo, corrompe non solo la pelle, ma penetra ancora nelle viscere, e nell'ossa. Nodrite il cavallo con cibi di facile digestione, cavandogli sangue prima dal lato destro del collo, e poi dal sinistro, considerando però la forza, ed età di esso: si bagna nell'acqua fredda, guardandolo dal Sole, e dalla Luna, e cuoprendolo: e si ugne con unguento fatto di mezza libbra di euforbio, una di grasso di porco, due oncie di mercurio, due libbre di pece nera, e due d'olio comune, e quando quest' unguento comincia a bollire, si leva dal fuoco, e ciò si fa per tre volte, e si adopera freddo.

49. *Lupa*: è un enfiagione che viene sotto il ventre per troppo carico, o per concorso d'umori: si cura con radergli la parte gonfia, e pungerla minutamente; poi si unga con unguento d'altea, burro due volte il giorno per otto dì continovati.

50. *Morfea*: è quella macchia della pelle di color bianco pallido, o mista di rosso, che per umori putridi viene intorno agli occhi, nelle palpebre, nelle narici, alla bocca, e in altre parti, che rende il cavallo spregievole. Fassegli un linimento con

con gomma di pruno sciolta nell' aceto; incorporata con sale armoniaco pesto, ed olio d'uliva: gli giova ancora radergli il pelo, e porvi sopra polvere di rana.

51. *Macchie bianche sulla lingua*, causate da' cibi, o dalla flemma; bisogna rimediarvi subito col fregargliela ogni giorno lungamente con panno ruvido, acciochè restino mondate quelle materie viscose, e levatane la marcia si stropiccia con olio, e pepe incorporati insieme finchè cominci a farsi rossa, e getti sangue, ed allora s'anderà ungendo con mele rosato.

52. *Malandre:* si dicono da alcuni quelle crepature, che vengono attraverso nella piegatura delle ginocchia di dietro al cavallo, e tramandano acqua gialla, con cagionargli acerbo dolore. Per consolidare, e seccare gli umori giova l'uguento fatto con un oncia di burro vieto, orpimento, litargirio d'oro, olio rosato completo, oncie due per sorta, e cera quanto basta.

53. *Infiammazione fralle gambe dinanzi verso il petto*, causata dal non esser tenuto netto dal fango ne' viaggi, e dopo qualche riposo non può muovere nè spalle, nè gambe. Si lava, palpando fra le gambe e il petto, con acqua calda bollita con sale, e poscia asciutto, s'unge bene con olio rosato, o violato.

54. *Male del corno:* viene nella schiena, rompe alle volte il quojo, e si profonda fino all'osso, e nasce per oppressione di sella, o peso eccedente, che ammacca la carne. Si guarisce con porvi sopra sugna di porco vecchia pestata bene con foglie di cavoli; poscia serrarlo con una cigna larga; che comprima verso il corno, acciocchè penetri dentro il vigore del medicamento, che si rinnova mattina, e sera.

55. *Male dei fettoni*; è una postema ulcerata

in mezzo alla pianta del piede, dalla quale nasce una carne cattiva in modo di porri, e proviene dallo star lungamente nelle stalle al caldo del letame. Tenetelo in stalla asciutta, e netta, assottigliategli la cava del piede fino al vivo perchè si veda il fondo; poi ungetelo due volte il giorno con unguento rosso composto di verderame, di rame arso, di scaglia pure di rame, un oncia per sorta, di mele ottimo quattr'oncie, mezzo bicchiere d'aceto forte, e si fà bollire a fuoco lento a segno che si vegga divenir rosso, e ben cotto, lo che si conosce, quando gocciolato in terra, si appiglia; e si serba al bisogno.

56. *Male del fico*: è un ulcera putrida nella pianta del piede, che forma una callosità pendente fuori del suolo del piede, somigliante ad un fico. Per rimediarvi adoperinsi i corrusivi, come i testicoli di cane, sale comune, parti uguali, pestate insieme, che si riduca come impiastro applicato sopra per ventiquattr' ore, che la carne verrà viva, poi si medica con burro fresco, che distrugge mirabilmente tutte le carni cattive de' piedi.

57. *Male dei reni, o dei lombi*: male assai travaglioso, che fà gonfiare i testicoli, l'orina esce con difficoltà, sanguigna, nera, crassa, e puzzolente. Per curarlo gli si radano prima le reni, poi si usi il seguente cerotto: pecce navale liquefatta distesa sopra una pelle della lunghezza delle reni, e sopra la suddetta galbano, olibano, mastice, sangue di drago; e galla, parti uguali, polverizzate, e mischiate insieme, nè si dee cavare la pelle finchè non si stacca leggermente da sè.

58. *Male del verme*: è un tumore ulcerato causato da putredine degli umori, che viene il più delle volte nelle glandule che sono fra le coscie,

nel

nel petto, nella circonferenza delle mascelle, e corrodendo sotto la pelle, fa diverse bocche. Conviene separarlo dagli altri cavalli, perchè non gli infetti; l'inverno si terrà in luogo temperato, e netto, con cibi rinfrescanti e nodritivi; se sarà d'estate, gli si darà della gramigna, pampani di vite, cime di canna, fieno, e simili, e de' beveroni di farina d'orzo: l'esercizio moderato gli sarà giovevole. Avanti tutti i rimedj però, si dee fare l'emissione del sangue dalla parte opposta al male; indi si useranno i rimedj convenevoli.

59. *Male nelle giunture*; o sia *articolare*, cagionato da flussione d'umori in quelle parti, ed è meno frequente a' cavalli castrati che agli altri. Questo è un male pericoloso, e perciò va curato in principio tenendo il cavallo in luogo temperato, e sciolto in riposo, finchè il male sia in declinazione, poi facciasi passeggiare pian piano, e sopra le giunture gli si facciano delle freghe, se viene da materia calda, con latte di vacca, olio rosato, ed olio di rane; per evacuare gli umori gli si caverà sangue secondo la forza del cavallo.

60. *Mazzole:* è un tumore freddo, che viene dove si congiunge l' osso dello stinco con l' osso della pastora grande, e si genera a poco a poco: quando è nuovo, si sana facilmente, ma invecchiato, è incurabile. Si punge la vena, e si ugne col seguente rimedio. Mele un oncia, mezza di verderame, una d' orpimento e di filigine di forno, pestato quello che è da pestarsi, si mischia tutto insieme, e se ne forma un unguento ottimo per questo male.

61. *Occhio lunatico:* è un concorso d' umori che si fà nell'occhio, secondo il variar della Luna: quando gli umori sono pochi, e sottili, l'intorbidamento d'ordinario svanisce; ma se sono in copia, e grossi, divengono quasi incurabili. Si pro-

curerà dunque di rimediarvi, perchè alla Luna nuova non ritorni il male, tenendo il cavallo in luogo temperato, alquanto ſcuro, e paſcendolo di cibi facili a digerirſi, con dargli a bere acqua con zucchero, e mele, e gli ſi terrà il corpo lubrico con criſterj, che purghino anche la teſta, e poi, ſe ſe ne vedrà il biſogno, gli ſi caverà ſangue dalle tempie.

62. *Palatina*: male che viene nel palato dal mangiar biada, e cibi leggieri: ſi lavi con aceto fortiſſimo, poi ſi freghi con ſale finchè eſca ſangue, e rilavato con aceto, aſciutto che ſia, ſi ugnerà con mele bollito con cipolle, e cacio ammollito.

63. *Pedicelli*: male doloroſo che và ſcorrendo a poco a poco intorno alla corona fra 'l pelo e l'ugna del piede, e rende la parte ſanguigna, e puzzolente. Si lava con rannata, ed aceto forte per cinque o ſei giorni, tre volte il giorno.

64. *Peli ammuffiti nella corona del piede*, male che ſi chiama anche *mule*, e proviene dal non pulirgli dal fango tornati alla ſtalla, e laſciargli la notte ſul terreno nudo ſenza ſtrame, conoſcendoſi da' peli della paſtora, che ſtanno duri come ſetole. Si prenda calce viva due oncie, un' oncia di ſapone comune, e capitello quanto baſta per incorporar bene ogni coſa, e ſe ne forma un unguento, e ſi adopera.

65. *Polmoncello*: viene nella ſchiena, ed è uguale al *male del corno*: ſi taglia intorno eſtirpandolo dalle radici, e ſi taglia ancora la parte più declive, perchè ne ſcoli la marcia; poi mettaviſi della ſtoppa intriſa in chiara d'uovo, mutandola per tre giorni una volta il giorno.

66. *Porrette*: ſono umori che calano ſopra lo ſtinco della paſtora nella parte di dietro, per lo più nella giuntura. Prendaſi verderame, comino, maſtice,

ſtice polverizzati, oncie due, olibano e ſapone tenero, una libbra, ſi faranno paſſare per ſtaccio, e ponendo ogni coſa in olio d' uliva bollente a poco a poco, e fattone unguento, dopo lavato il male con vino, e ſale, ed aſciutto bene ſi ugne mattina e ſera, avvertendo che l' animale non ſi poſſa toccare nè coi denti, nè colla lingua.

67. *Porri*: ſono di due ſorte, uno che ſpremuto getta ſangue, detto maſcolino, e l' altro chiamato femminino non lo getta. Si bagnino per dieci giorni mattina e ſera con latte di titimalo.

68. *Priapiſmo*, è quando ha la verga ingroſſata, e diritta, ſenza deſiderio d' uſare il coito; procede da materia umida, e viſcoſa, che riempie il nervo cavernoſo del membro, e dal poco calore per conſumarla. Si unga la parte con olio roſato un' oncia e mezza, olio di camamilla un oncia, cinque oncie di ſemprevivo, ſchiuma di argento e ceruſa due dramme, con poca cera, o aceto incorporati.

69. *Rughe*, o *rape*: ſono feſſure della pelle calloſe, e dure, che vengono nella piegatura del ginocchio sì dinanzi, che di dietro. Si curano con liſcivio dolce tanto che ſieno levate le croſte, e poi vi s' applica un' impiaſtro fatto di ſapone nero, calce viva, e un' poco di ſterço di colombo incorporati inſieme.

70. *Reſte*: ſono croſte piene di feſſure, e ſe ne vedono per lo lungo dello ſtinco delle gambe nella parte di dentro ſopra il nervo maeſtro che va dietro la gamba. Se l' animale tocca i quattro anni ſe gli farà un emiſſione di ſangue dalla vena del fegato, e poi ſi ugnerà coll' unguento che ſegue: calcina viva ſciolta nell' acqua, e laſciata condenſare ſi cava tutta l' acqua, e ſi aggiugne tartaro polverizzato ſottilmente, ſale peſto, un

poco di sapone, e aceto forte quanto basti a farne unguento.

71. *Ravvolgimento di peli*, che si forma nella palpebra superiore verso la parte dell' occhio, e lo danneggiano: convien levare i peli torti, e impedire che ritornino dove erano, ungendo il luogo con sangue di riccio, e fiele di becco, o di capra uniti insieme.

72. *Rapprensione*, è una trista sensazione di tutto il corpo, e principalmente delle gambe, e piedi, causata da umori sottili che discendono a quelle parti, e gl' impediscono il moto. Si cura coll' emissione del sangue dalla vena comune del collo; e raccolto, e mescolato quel sangue con altrettanto aceto non molto forte, e alquanto olio comune, gli si ungeranno ogni giorno le spalle, le coscie, e le gambe, finchè durerà quella mistura; e per vuotarli il corpo se gli darà quotidianamente un cristerio con decozione di malva, e di parietaria, aggiuntovi dell' olio comune, butirro, e sale.

73. *Riccioli:* vengono nella corona dell' ugna a guisa di tigna, o rogna minuta, cagionati dal non nettarne le lordure, e fanno in principio increspare i peli, e poi cadere; se non vi si rimedia con prestezza, anzi che quando passano le pastore sono incurabili. Si lavino con liscivio, e sapone, nel quale sieno bolliti orobi, lupini fieno greco, e altea, quindi si raderanno i peli, e si replicherà quest' operazione più volte durante il male.

74. *Rogna*: è una piccola esulcerazione, che incita il pizzicore, corrode la pelle, rendendola piena di croste, ed è contagiosa. Due sono le spezie; l' una secca senza umore, e senza marcia; l' altra grossa, umida, e profonda nella pelle, chia-

chiamata *scabbia*. Conviene tener l'animale in luogo netto, e temperato, cibandolo di cose umettanti, e rinfrescandolo con beveroni di farina d'orzo, con cavargli sangue dalla vena del collo, auto però il debito riguardo all'età, e alla forza; indi s'unga con grasso porcino una libbra, altrettanto olio di lino, sei oncie d'argento vivo, e sei di piombo abbruciato.

75. *Rotture nella lingua*, causate o dal morso, o dalla cavezza, o da altro accidente. Se la rottura è piccola, si salda lavandola con ottimo vino tepido, e poi fregandovi sopra sottilissima polvere di galla. Se è grande, si tagli affatto la lingua, mentre è molto difficile il curarla.

76. *Rotture d'ossa*. Se sono in una parte da poterle rimetter bene nel loro sito naturale, fasciarle, e tenerle immobili per lo spazio di 40. giorni, si potranno risanare.

77. *Sciatica*. Questo male che viene al cavallo nella giuntura dell'anca, o della coscia, se è accompagnato da dolore è difficile a guarirsi, massime nell'inverno: non ostante se gli cavi sangue dalla vena del collo, e dalla gamba dinanzi dello stesso lato, e da quella di dentro della coscia della giuntura inferma. Sono giovevoli i cristeri con decozione di radice di malvavisco, d'eboli, di butirro, di olio comune; e ungere la parte addolorata, rasi i peli, con grasso di gallina, olio rosato, e poi ancora olio di camamilla, di aneto, e d'ipericon.

78. *Scrofole*: sono tumori duri che vengono nelle glandule per lo più intorno alla gola sotto le mascelle, e dentro all'orecchio, e più di tutti vi sono soggetti i poledri. Si tenga l'animale in stalla netta, asciutta, e calda, esercitandolo gagliardamente prima del cibo, che dovrà esser facile a digerirsi. Bisognando poi evacuargli il cor-

po,

po, gli si caverà sangue dal lato del tumore, e gli si getteranno giù per la gola quattro bicchieri di buon vino, dentro il quale sia stemperato un cucchiajo di radice di cocomero asinino polverizzata.

79. *Serpentine*, o *crepaccie*: sono fessure che vengono nelle giunture delle pastore, alcune delle quali sono secche, corte, con croste a guisa di rogna; altre lunghe che tramandono marcia, e umore acquoso, e per il dolore fanno zoppicare il cavallo. Si curano col tenerlo a un vivere regolato, dandogli paglia, orzo, ed altro, guardandolo dalle lordure, dall'acque fangose, dalle fumosità della stalla, e simili; e per mollificare quelle giunture, e togliergli l'ardore, e 'l dolore, rasi i peli, si usi la decozionedi malvavisco, di zolfo, di sego di castrato.

80. *Setola*: è una fessura, che fende per metà l'ugna per lo lungo, e arriva fino al vivo dell' osso, e si stende tal volta fino alla punta dell' ugna, mandando sangue, e il cavallo si duole assai. Per guarirlo, si lascia in riposo finchè l' ugna sia raffermata, e cresciuta sana intorno alla corona almeno un dito grosso, e si stillerà dentro calda la salamoja tanto di pesce, quanto di carne, la quale ferma le ulceri.

81. *Slogatura d' ossa nelle giunture*. Rimesso che sia l' osso al suo posto, si adoprerà olio rosato, incenso in polvere, trementina, bianco d'uovo, e perchè non gli venga dolore, gli si caverà sangue dal lato contrario al luogo ammalato.

82 *Soprdosso:* è un tumore calloso, senza dolore, della grandezza d'una noce, che viene negli stinghi delle gambe, principalmente a' puledri, e cavalli giovani, e gli fà zoppicare. Si discioglie con radere il pelo, e fregarlo con panno, perchè dilatandosi i pori, più facilmente pe-

netri

netri il medicamento ; indi s'adopra mercurio vivo oncie tre , trementina oncie una , grasso di porco oncie quattro , incorporato insieme in un mortajo di pietra , e fattone unguento si applicherà sopra il male.

83. *Soprapposta:* è una rottura che si fa sulla radice del piede fra la carne e l'ugna. Si guarisce, essendo offesa, e rotta la pelle, e la carne superficialmente, in brevissimo tempo fasciandovi sopra il torlo d'un uovo duro arrostito con sale, e spargendovi di poi sopra polvere di calce viva lavata due o tre volte in acqua rosata, la quale dissecca senza veruna mordacità.

84. *Sparagagno:* è un tumore come una mezza noce che viene sotto il garetto dal lato di dietro sopra gli ossicelli della giuntura vicino alla vena maestra, che in poco tempo indurisce a guisa di osso. Per risanarlo, piglisi un pollo di mezza età, si apra in mezzo, e così caldo s'applichi sopra il male; lasciandovelo per otto giorni, indi cavatolo si lavi con aceto forte, sale, e chiara d'uovo, sbattuti insieme.

85. *Spavento* : è un movimento depravato, e guasto, che accade quando i muscoli che servono ad inalzare la giuntura sono offesi, o è danneggiato il nervo che comunica il moto. Quantunque sia quasi incurabile questo male, si purghi il cavallo, e quindi radansi i peli nel principio della spina sopra la schiena, e sopra l'osso sacro dove escono quei due nervi che diffondonsi per le gambe, i quali si conforteranno, e fortificheranno con applicarvi sopra quattr'oncie d'olio volpino, mezz'oncia d'olio di sucino, il tutto mescolato insieme.

86. *Storta* nelle giunture, o legami dell'ossa del cavallo, causata dal percuotere gli strinchi, o pastore in cose dure, dal cadere precipitosamente

nel

nel corso ec. Se gli cava sangue dal lato contrario al male, avvertendo di non bagnare la giuntura con acqua calda, o fredda per essergli nociva, ma se gli dovranno fasciar sopra impiastri fatti di trementina, frondi di cipresso, radici di malvavisco bolliti con sugna di porco.

87. *Stranguglioni*: sono enfiagioni, ed aposteme delle glandule della gola. Tengasi l'animale in luogo netto, temperato, col capo leggiermente coperto, nodrendolo di cibi teneri, e molli, come sono pastoni di farina d'orzo con nitro e mele; e rompendosi dentro la postema, si pascerà con pastoni, e beveroni di farina di fave, o di semola per nodrire, e disseccare: si ugnerà poi tutta la parte con altea, burro, e sugna di porco mescolati insieme, e caldi.

88. *Subbattitura* causata o dal ferro, od altro; stringesi con la tanaglia il piede stesso, e tastato si conoscerà se il dolore è nella pianta, o in quella parte detta volgarmente *suola*. Bisogna sferrarlo, e assottigliare la suola, senza però far sangue, e poscia si empirà con sugna di porco, se ne ugnerà l'ugna al di fuori; poi si prenderà un pugno d'orzo mondo, e lasciato rigonfiare nell'acqua finchè sia ben disfatto, si pesta nel mortajo, si cola, e si pone in una pentola con sufficiente quantità di mele comune, e un oncia di comino polverizzato, e fattone impiastro, s'empirà la suola sopra l'ugna, e si legherà in modo che non possa cadere, lo che gli leverà tosto il dolore.

89. *Vene gonfie*, dette anche *varici*: sono vene grosse nelle gambe, che gli apportano occultamente tal noja, che stà lungamente coricato, nè può senza ajuto alzarsi. Si ponga in una pentola al fuoco allume di rocca con aceto fortissimo fino alla consumazione del terzo, e caldo quanto

to si possa soffrire con la mano, se gli facciano delle freghe a contrappelo sopra la parte offesa, e poi si faccia camminare per buono spazio di tempo.

90. *Vena tronca*. Per istagnarla prendasi raschiatura di rame di caldaja, pongasi sopra la vena, e sopra un poco di cotone; oppure piglisi una libbra d'aceto, mezza di allume, si facciano bollire, e si bagni con una spugna ponendola sopra la vena.

91. *Vescicone*: è un tumore freddo, lasso e molle, che viene nelle ginocchia, o per causa esterna di percosse, continua fatica, lungo ozio ec. o per causa interna d'umori sottili, e freddi. Si tenga in regolato vivere, con cibi asciutti, e con esercitarlo moderatamente, pungendogli la vena maestra, e dopo risanato, gli si potranno fare dei bagnioli con quattr' oncie di zolfo, due di verderame, un pugno di feccia d'antimonio, un poco di sale, un boccale di aceto, bolliti fino alla consumazione del terzo, e con spugna s' applichi caldo più volte il giorno.

92. *Vivole*; è il gonfiare che fanno le glandule che sono sotto le orecchie fra 'l collo, e il capo. Scoperto il male gli si cavi sangue dalla vena del collo, o da quella sotto la lingua, o da quella della parte di dentro del naso, e s'ugnerà il luogo con burro, e dialtea, sopraponendovi l' impiastro di malva, malvavisco, e seme di lino.

93. *Cerpiginose*: sono ulceri nella bocca, le quali si cureranno con prendere farina di grano, seme di malva polverizzato, mescolati insieme con acqua, e fattane una pasta liquida, se ne ponga un pezzo in bocca sopra il male spesse volte finchè sia guarito.

94. *Ulceri sopra la lingua*: si curano con aceto,

to, mele rosato., e polvere d' iride illirica.

95. *Ulcere bianche*, *e marcie*, che vengono agli stallini per troppo calore coprendo le giumente. Si bagnano, e lavano con due libbre d' acqua rosa, cinque d'acqua di piantaggine, rose secche, foglie d' ulive, una brancata, e così bagnate vi si sparga sopra della polvere sottilissima d'aloè, e di tuzia, mischiate insieme.

96. *Ulcere ne' testicoli*, *e nella borsa*, causate per ventosità, concorso d' umori, punture, morsicature, calci d'altri cavalli ec. Per sanarlo si potrà ajutare con cristeri, poi cavargli sangue nelle materie calde dal lato opposto al testicolo, e si ugnerà con olio rosato, bianco d'uovo, acqua rosa, e latte mescolati, e incorporati insieme.

97. *Ulcera del piede*, detta *pizzanese*: viene nello zoccolo, o nei fettoni, per essere stato lungamente cavalcato in luoghi umidi, e fangosi. La cura sarà levargli sangue dalla vena comune del collo, ed essendo il male ne' fettoni, levato il cavallo dal commercio degli altri, se gli taglierà via l'ugna fino al vivo in modo che tutta la parte guasta rimanga scoperta; poi si laverà con una spugna infusa in aceto forte, spargendovi dentro zolfo vivo pesto sottilmente, e sopra quello vi si mette la spugna bene spremuta, fasciandovela in modo che non possa muoversi.

98. *Unghiella*: è una membrana dura, e bianca, che gli viene nell'occhio, e gli cuopre talvolta la pupilla. Se il male è fresco si può levare con medicamenti che nettino, e corrosivi; ma migliore è sempre il taglio, fregandola con polvere da schioppo, che se è invecchiato si rende incurabile.

99. *Ugne cattive*; o queste per lo svaporamento dell' umido naturale divengono dure, e secche, o so-

o sono troppo tenere, e molli. Le prime si riducono ad una giusta tenerezza con i mollificanti, come sono le radici d' altea cotte nell' acqua dolce, e peste nel mortajo assieme con sugna di porco, e agli cotti, e fattone impiastro s' applica nella cava del piede due volte il giorno. Le tenere si assodano prendendo orina di vacca, sterco bovino mischiati insieme, e fattone impiastro s' empieranno bene i piedi, e tutta l' ugna, poi si fascierà, e questo si faccia una volta il giorno.

100. *Verga pendente*, e che non può ritirare nella sua pelle, che proviene dal nettarlo con troppa ruvidezza. Ogni mattina si unga la parte con creta secca, pesta, e stacciata, e stemperata con aceto e biacca cruda due oncie, tre oncie, ed anche tre e mezzo di acacia, peste, e incorporate insieme, poscia nel mezzodì si tenga nel fiume tanto che l' acqua gli arrivi alla metà del corpo, e asciutto, se gli farà di nuovo la suddetta unzione, continuando così finchè sia guarito.

101. *Budello fuori del fondamento*, che per qualche accidente gli esce, e si gonfia in modo che vi fa un grosso tumore, e ordinariamente procede da' marescalchi che nel metter le mani nel fondamento per trarne i vermi, l' offendono coll' ugne lunghe. Si nudrisca di cibi mollificanti, tenendogli il corpo lubrico acciocchè non si sforzi, e per levargli la gonfiezza vi si applichi polvere di galla, e di corteccia di melagrani mischiate insieme in ugual quantità.

Malattie interne de' Cavalli, e loro rimedj.

1. *Appetito canino:* questi proviene dal freddo, e dalla fame, e più che mangia, più appetisce, se gli diminuiscono le forze, ha del tremore, e qual-

qualche volta si getta in terra: vi si rimedia con pane grattato in ottimo vino, o moscato, che se gli getta più per la gola, ungendogli il ventre, e i fianchi con vino, ed olio caldi, e dandogli poco cibo, ma spesso.

2. *Avvelenamento*, o per cibo cattivo, o per morsicatura d' animali velenosi. Mezz' oncia d' Orvietano stemperato in tre dramme d' acquavite è un buon rimedio per il veleno interno. Per le morsicature, se gli fà una stretta allacciatura tre dita sopra la ferita, e si scotta con olio sambucino, ponendovi sopra teriaca fina per tre giorni.

3. *Batticuore*, o *palpitazione*. Quando il male è grande può la bestia restar morta in momenti, pure se vi sarà tempo, se gli getteranno per la gola più volte delle polveri di garofano stemperate con sugo di majorana, di bulgossa, e moscata, oppure elettuario d' ambra col vino, o qualche altro aromato cordiale.

4. *Bolso* si dice quel cavallo che col batter troppo i fianchi dà segno d' avere i polmoni guasti, e quando questi sono veramente infetti, il male è quasi incurabile, pure allorchè comincia, si mette in luogo temperato, asciutto, e si tiene in riposo, facendolo alle volte passeggiare la mattina innanzi al cibo. Alcuni fanno un balsamo con una libbra d' olio di mandorle dolci, un' oncia di fior di zolfo, ed altrettanto di canfora, e fiori d' iperico, tenendo il tutto nelle ceneri calde per ore dieci guardando che non bolla. Quando è rosso si leva dal fuoco, ed è fatto; lo passano per una tela, e ne danno al cavallo un oncia la mattina nel vino bianco per giorni 24. uno sì, ed uno nò, ed è molto giovevole. Serve ancora per le ferite, e inchiodature col metterne dentro una goccia.

5. Ca-

5. *Caduta della matrice nelle cavalle*. Si fanno loro de' suffumigj con sterco bovino, e asfalto mescolato insieme, stropicciandone la parte con frondi di ortiche fresche, o ungendola con olio rosato tepido, e procurando d'ajutarla, e rimetterla.

6. *Calore di fegato*: nasce dal lungo correre, percosse, e cadute, da umori caldi, e freddi. Si tiene il cavallo in stalla temperata, facendolo passeggiare dolcemente, dandogli dei cibi salubri, dell'acqua con farina d'orzo, e polvere di regolizia, guardandolo da tutte le cose che sono troppo fredde.

7. *Ciamorro*: è un flusso d'umori viscosi, e biancastri, che in seguito divengono più fissi, cangiandosi poscia in giallastri, o verdastri, e finalmente in rossigni, e qualche volta mescolati di sangue, i quali discendono da una, o da amendue le narici. Allora il cavallo ha una o più glandule gonfie, e dolorose, sotto la mascella inferiore, da un lato, o da tutti due, secondo che l'umore esce da una, o da ambe le narici; tiene il capo basso, l'orecchie chine, gli occhi gonfi, e quasi chiusi, e lagrimosi, non si ciba, nè bee, e rifiata con difficoltà. Questa pericolosa, e contagiosa malattia, creduta fin'ora quasi insanabile, si è non ostante per il passato curata, coprendoli la testa con un panno lano, perchè il cervello stasse caldo; e poi con dargli da bere in tre tazze la mattina per tre volte continue una decozione colata, e fatta di seme di finocchio due dramme, posto a bollire in quattro libbre d'acqua fino alla consumazione della metà, di regolizia ben netta, lavata con acqua calda, e grossamente pestata oncie quindici, tre libbre di fichi secchi, una libbra di mele rosato, mezz'oncia di cannella polverizzata; il tutto mescolato insieme.

Al presente però siamo debitori a' Signori *de le Fosse*, e *Malovin*, i quali mercè i loro studj, ed esperienze fatte in questi ultimi anni intorno un tal male ce lo hanno fatto vedere rimediabile. I detti due Autori sono per altro fra essi discordi, giudicandolo il primo un puro vizio locale, che attacchi la membrana pituitaria, fondandosi sulla sezione fatta di varj cavalli, a' quali non ha scoperta offesa alcuna nelle viscere; mentre il secondo lo vuole un vizio d' umori, poichè a'cavalli da esso aperti, oltre la membrana pituitaria, ed il velo del palato ulcerato, ha ancora in quasi tutti trovati i polmoni sparsi di tubercoli pieni di materia muccosa, come pure il fegato, e bene spesso il misenterio, il piloro, e la trachèa arteria. Dalla diversa opinione di questi Soggetti, può ragionevolmente dedursene essere due le cause producenti il ciamorro; la prima esterna, e locale, che irriti, ed offenda soltanto la membrana pituitaria, nel qual caso potrà curarsi con iniezioni vulnerarie detersive, con suffumigj, e con trapanare, occorrendo, le cavità ossee del naso, per facilitare lo sgorgo delle materie muccose, e la penetrazione delle iniezioni, secondo l'insegnamento di *M. de le Fosse*: la seconda interna, e umorale, divenendo spesse volte il ciamorro un male consecutivo d'altri malori, ed i rimedj di *M. de le Fosse* non sarebbero in simili casi sufficienti ad estirpare la causa del ciamorro, e perciò conviene allora tenere il seguente sistema di *M. Malovin*. Si faccia prendere al cavallo infetto dal male una volta ogni mattina, da una mezz'oncia fino ad un oncia di *Etiope Antimoniale*, e la sera se gli dia un pugno di *vinca pervinca officinorum*, abbeverandolo con acqua pura, nella quale siasi stemperato del lievito di pasta, e se gli facciano delle inie-

iniezioni nelle narici con decozione di *Aristolachia*, e poi d'acqua vulneraria. Sopra le glandule pongasi un impiastro di *Dyachilum* gommato, di suppurativo, e di cantaridi. Nel principio della cura si purghi ogni otto giorni; indi in capo a quindici; successivamente dopo tre settimane, e finalmente d'un mese. In tutto il tempo della cura si procuri di tenergli pulito il naso, affinchè non ingoj il mucco: si faccia passeggiare ogni giorno, esponendolo più che si può al Sole. Finalmente se gli facciano delle iniezioni di vino per le narici; se gli dia della buona paglia mescolata con fieno, e si tenga in una stalla asciutta.

8. *Contrazzione de' nervi*, *spasimo*, *o tiro mortale*: è una violenta, e continua ritirazione de' nervi, che nasce da evacuazione; o da replezione. Se nascerà da evacuazione, che suol'esser causata da lungo viaggio, da smoderata fatica, da caldi eccessivi ec. vi si rimedierà con cose umettanti, tenendolo in riposo l'estate in luogo umido inclinante al fresco, nodrendolo con pastoni di farina d'orzo, gramigna, fieno, e vena: se verrà da replezione, che proviene da freddi rigidi, giacendo nel crudo inverno a cielo scoperto sotto la neve, ghiacci, e simili, in tal caso si tenga in luogo caldo, asciutto, ove non penetri vento sopra un buon letto di paglia, coperto di schiavine, attorniato da carboni accesi che non mandino fumo.

Si nodrirà di cibi caldi, come ceci rossi, pane biscotto, orzo mescolato con cicerchie, pastoni di semola ec.

9. *Difficoltà di respiro*: se non è di troppo momento, si chiama *fiato grosso*, se è gagliarda, si dice *asma* o *bolso* impropriamente; se poi non tiri il fiato che col collo alzato e diritto, si chiama

ortoponea. Le cagioni sono, interne come strettezza di petto e delle nari, eccessivo calor de' polmoni, vento raccolto nello stomaco; ed esterne, come i cibi con polvere, o guasti, l' acque fangose bevute dopo la fatica. Il male è difficile a guarirsi, e se è vecchio è incurabile. Si tiene in stalla pulita, e temperata, facendolo passaggiare due ore la mattina e la sera prima del cibo, e se gli danno cose calide confacienti a' polmoni, come paglia e fieno bagnati col nitro, orzo mescolato con seme di lino, o con fieno greco, oppure pastoni di semola con polvere di regolizia, o mele. Avvertasi però che in molti di questi mali, prima di porre in uso i rimedj, si dee purgare il cavallo secondo l'età, e qualità di esso, e secondo quello che a forma delle circostanze del male giudicherà opportuno un esperto marescalco.

10. *Difficoltà del parto* nelle cavalle. Si facilita con unger la parte con olio sisamino, di mandorle dolci, e grasso di gallina tepidi disfatti insieme, e dando loro a bere cinnamomo e mirra polverizzata con vino, gioverà ancora il por loro nelle narici vino, ed olio bolliti con finocchio.

11. *Disseccamento*; è una consumazione di tutto il corpo senza febbre procedente da soverchio calore esterno, da cibi secchi, e polverosi, oltre l'eccessivo calore, debolezza, e mala complessione delle parti spiritose. Varj sono i segni; mentre alcuni con poca o senza tosse smagriscono, altri patiscono gran sete, soffiano spesso, tengono le nari aperte, mostrano l'ardore interno, stanno mesti, non mangiano, ma bevono molto, camminano con difficoltà, ed hanno il pelo quasi rabbuffato. Usano alcuni per curar questo male assai difficile il prendere dell' aloè in pol-

vere

vere due oncie, ed una di agarico, mischiando ogni cosa con latte di capra, dandolo all'animale la mattina di buon'ora, con lasciarlo senza mangiare sei ore avanti, e sei ore dopo, e prevengono questa cura per dieci giorni con beveroni di farina d'orzo, e altrettanti dopo. L'antimonio preparato è anch'esso uno de' buoni rimedj a questo male.

12. *Dolore di capo*. Il cavallo sta malinconico, con l'orecchie abbandonate, occhj oscuri, lagrimosi, e gonfi; e se il dolore sarà in una sola parte, terrà sempre quella china verso la mangiatoja. Si tiene in riposo in luogo temperato senza cibo per quel giorno, applicandogli sopra il capo olio violato, e rosato mescolati con aceto, e acqua rosa, e se gli cava sangue dalla vena oculare. Il giorno se gli da a digiuno dell' acqua tepida, e dell'erba, e la sera dell'acqua calda con orzo, e ceci mescolati insieme; e quando non giovi se gli farà una nuova emissione di sangue dalla vena del capo dalla parte aggravata, aggiugnendogli qualche cristerio. Gli gioverà pure il porgli nelle nari del vino con l'infusione di euforbio, e d'incenso.

13. *Dolor di cuore:* è una sensazione intorno ad esso che rende il cavallo stanco, afflitto, e qualche volta in grado mortale. I segni di questo male cagionato per lo più dal passare dal caldo al freddo, dalla fame e sete, dal bere riscaldato acqua gelata, dall' intemperie, sono il ventre ritirato, il capo basso, gli occhi dimessi con le lacrime, il sudore stando fermo, massime nel capo, e sotto il ventre, il cadere a terra, e sforzato a camminare il vacillamento, e i tremori senza potersi ajutare. Se gli tiene il ventre coperto, si profuma la stalla con erbe odorose, come frondi di mirto, e di rosa, se gli da

a mangiare della ſpelda, dell' orzo, della gramigna, delle foglie di ſalcio, del fieno bagnato, e dell' acqua con farina d' orzo: inſegnano alcuni per coſa molto efficace la trifera magna ſciolta nel vino per una volta.

14. *Dolore dello ſtomaco*. Procede da diverſe cauſe, e la perdita delle forze, la malinconia, l' avverſione al cibo, lo ſterco con graſſume ne ſono i contraſſegni. Se gli bagna abbondantemente con olio comune il foro dell' ano, e con la mano ben unta d' olio ſe gli netta l' inteſtino retto, facendolo orinare col premergli la veſcica, aggiugnendovi poi una ſuppoſta con due oncie di mele, e una di ſale con tre dramme d' olio; indi per bocca ſe gli danno oncie quattro di manna, con un oncia di caſſia, decozione di mirabolani citroni, e tamarindo quanto baſta. Alcuni gli mandano giù per la gola della teriaca meſcolata con vino odorifero.

15. *Dolori di corpo*. Siccome molte ſono le cauſe produttrici un tal male, che ſi rilevano da' diverſi ſegni, e dalla qualità de' dolori, così pure molti ſono i rimedj. L' univerſale ſi è di far camminare l' animale per vedere ſe ſi ſolleva, gli ſi cava ſangue più d' una volta, gli ſi fanno de' criſteri, con tutti quegli altri rimedj che ſeconcdo le circoſtanze giudicherà opportuni il mareſcalco.

16. *Dolori delle orecchie*, poſſono eſſer cauſati da percoſſe, da molta umidità, da poſteme, o da ulceri. Dall' averle ecceſſivamente calde, o fredde ſi diſtingue ſe il dolore provenga da materia calda, o fredda, e vi ſi adattano i rimedj; ma ſe la cauſa è occulta, tienſi il cavallo in luogo temperato, nodrendolo parcamente, e ſalaſſandolo dalla vena del capo, gli ſi danno degli ſtranutatorj per divertire gli umori, gli ſi pur-

purga il corpo con de' cristeri, e per cinque o sei giorni se gli goccia nell'orecchio del burro vecchio, ungendogli anche la radice.

17. *Emorogia di sangue dalle narici.* Si tiene in riposo con buon letto, pascendolo di cibi sani, e mettendogli sopra il capo pezze di lino intinte nell'aceto, rinnovandogliele, e bagnandogli il capo, le reni, e le gambe con acqua fredissima. Se gli cava sangue dal ventre, dalla coda, e dal collo, ma sempre dalla parte opposta all' emorogia, e abbisognando, se gli soffia con una cannuccia nel naso polvere di carta, e di lana abbruciata, o secondo altri polvere di guscio d'uovo dopo nato il pulcino passata per istaccio.

18. *Enfiagioni nella gola* dette *tonsille.* Si cura con dargli in bevanda mezza libbra di vino, un' oncia di colla rodia, e draganti un'oncia; se gli uscisse marcia dalla bocca, è segno della rottura della postema, nel qual caso gli si getta dell' acqua con aceto nel naso, e cacciandogli per la gola un nervo di bue con stoppa ben legata in cima, unta di mele rosato, o diamoron, si procura di consolidargli l' ulceri che vi fossero.

19. *Febbre.* L'inverno si tiene in stalla calda, e fresca nell'estate, ma sempre oscura: si fa stare in riposo, lontano da' strepiti, ben coperto, con cibo moderato, che nel verno dev' essere fieno sparso d'acqua melata, spelda, e vena; nell'estate cime di salcio, di vite, di gramigna, e di cicoria; e per bevanda acqua tiepida con farina d'orzo. Se gli cava sangue, se gli danno de' cristeri, gli si fa prendere due oncie d' antimonio in polvere nel vino bianco, si ugne con olio di camamilla, di aneto, e di viole, si frega per tutto il corpo con canevacci caldi, con quel più

che secondo la congiuntura crederà proprio il marescalco.

20. *Flusso di corpo*; è di diverse sorte. Dicesi *lienteria* quando tramanda per secesso le materie indigeste: *raggiatura* si chiama quel flusso, in cui senza frutto da ciò che mangia, digerisce tutto in materie acquose: *diarrea* è quella, in cui non si vede segno di sangue; e *dissenteria* quando vedesi sangue. Se perde l'appetito, è segno mortale; e però deesi tenere in riposo, senza dargli cibo finchè sieno uscite le materie indigeste, quindi si nodrisce parcamente con semola bagnata con vino nero, aspro, e paglia trita, e da bere acqua mista con farina di miglio. Altri gli danno latte di capra libbre sei, aceto una dramma, caglio di capretto una e mezza, e farina di fava una libbra, mescolate insieme. Usano ancora de' cristeri, e delle fasciature sulle reni conforme il giudizio del professore; e siccome per lo più questo male viene a' poledri lattanti, vi rimediano con quattro libbre di boun' agresto.

21. *Idropisia*. Deesi curare nel suo principio con tenerlo ben coperto nella stalla, e guardarlo dal vento, e dall'umido, dandogli ceci rossi, foglie di salcio, erba medica, fieno spruzzato con nitro, nettandogli il fondamento con le mani, e dandogli de' cristeri purgativi tre volte la settimana.

22. *Infiammazioni de' polmoni*. Le febbre ardente, la tosse molesta, la difficoltà di respiro, il battimento de' fianchi, gli occhj infiammati, la lingua gialla, sono segni che proviene dal sangue mescolato colla collera; e una tossetta frequente, gli umori acquosi, le vene e le gambe gonfie mostrano che la causa viene da catarro. Il male è difficile a guarirsi, pure se gli cava sangue dalle vene del petto, e de' fianchi, purgan-

gandolo con gettargli giù per la gola quattro libbre d'olio comune, oncie sei cassia, facendogli poi de' cristeri, e tenendolo in una rigorosa dieta.

23. *Iterizia*, che comparisce dagli occhj rilucenti, gialli, o verdi, dalle, feccie, e dall'orina gialla. Vi si rimedia con tenerlo in luogo temperato, con fargli delle freghe con le mani unte d'olio e vino, e con cavargli sangue sotto la lingua, e dalla gamba destra dinanzi, tenendolo regolato nel cibo, e bevande rinfrescanti. Si purga con bevanda fatta di cassia, manna, tre oncie per sorta, e tre dramme di rabarbaro stemperate in siero di capra bollito con fiori di borrana, e viole.

24. *Letargo*. Si pone in buona stalla lontana da ogni umidità, tenendolo a tutto costo svegliato, e desto; che però s' adoperano gli starnutatori soffiandogli nelle narici con un cannello polvere sottilissima d'euforbio, di castoreo, o di pepe, e cavandogli sangue dalle vene del capo, del petto, e de' fianchi. Si nodrisce con cibi che assottiglino gli umori grossi, e provocanti l'orina.

25. *Mal caduco*, o *convulsioni*. Caduto che sia, toccandogli la cartilagine del naso, se è molto fredda, è segno che il male sarà lungo frequente, e breve e di rado se non sarà tale. Si tiene in luogo temperato, netto, oscuro, e solitario; legato in modo che cadendo nel dibattersi non si possa far male. Per risanarlo gli danno vena, spelda, ceci; e crusca mescolata con polvere d'agarico, e beveroni con farina di grano, esercitandolo moderatamente, stropicciandogli tutto il corpo, e cavandogli sangue dalle gambe di dietro fra le coscie e la coda, o da' fianchi. Alcuni pretendono che non cada più dandogli subito dopo il male per bocca il fiele di cane lat-

tan-

tante. Per altro la genziana, l' aristolachia rotonda, la mirra, le coccole di lauro preparate, di tutto parti uguali con mele schiumato, dandone mezz'oncia per bocca con vino, sarà un efficace rimedio nelle malattie del cervello.

26. *Oppilazione di milza*. Si esercita il cavallo a segno di farlo sudare, e asciutto si frega con panni ruvidi, e caldi, dandogli poco mangiare, poco bere, come paglia, semola, fieno greco, e pastoni con mele e sale, ovvero orzo, e polvere di agarico; e per bere acqua con nitro, e farina di miglio. Se gli cava sangue in quantità, e si pone in pascolo magro, asciutto, e dolce, ma sopratutto in aria buona.

27. *Oppilazione di fegato*. Siccome procede per lo più da cagione calda, e collerica, che gli rende stitici, così s'adoperano le supposte, o cristeri, dando loro inoltre burro fresco oncie sei, e altrettanto olio comune con quattro libbre di latte di vacca, aggiugnendo poi la mattina a digiuno mezz'oncia di rabarbaro, posto in infusione, e disciolto in decozione d' assenzio, e di agarico mezz'oncia per sorta.

28. *Orina di sangue*. Si cura con coccole di lauro fatte in polvere mezz'oncia, e polvere di garofani stemperata con vino bianco data loro per bocca.

29. *Paralisia*. Ogni cosa fredda gli riesce nociva a' nervi, onde si tiene in luogo caldo, e secco, si esercita moderatamente, e si pasce di cibi caldi a digerirsi con beveroni tiepidi di farina con mele. Gli cavano sangue, ma poco, dalla parte sana, gli fanno de' cristeri con acqua di mele, in cui sia bollito del castoreo con olio, e sale, e poscia se gli mette nel naso la medicatura seguente, cocomeri asinini, auricola *muris*, noce moscata, noce d' India, a coro, e piretro,

tro, parti uguali, il tutto pestato, e bollito con vino in una pentola nuova, e passato per panno.

30. *Pazzia*. Quattro diverse ne distinguono gli antichi; Professori. La prima procedente da sangue corrotto da materia mista, che cade sopra la membrana del cervello, e lo rende insensato, in tal caso la bestia tiene sempre il capo pesante nella mangiatoja, gli occhj torbidi quasi addormentati, e aggravandosi il male lo batte nelle muraglie, e nel camminare và sempre avanti finchè urta. La seconda è quando il suddetto sangue corrotto gli assalisce il cervello, e offende debolmente la fantasia nelle sue operazioni, e questa chiamasi *capogatto*: và colla testa alta, ed è sempre impaurito. La terza è quando il sangue alterato dalla collera gialla ferisce non solo le membrane, ma eziandio il cervello, infettando il cuore e tutto il corpo, e questo è lun male rabbioso, e furente. Nitrisce fuor di proposito, ha la bava alla bocca, corre addosso agli uomini, e agli animali, procurando d' offender sè, e gli altri. Nella quarta il sangue infiammato concorre in abbondanza alla testa, riempie le vene del cervello, e gli guasta la fantasia, onde tiene gli occhi fissi, infuocati, resta stupido, e insensato, urta qua e la senza saper cosa faccia, e crescendo il male s'appoggia alle muraglie, si dà de' morsi nel petto, nella vita, e morde chi gli si approssima. La prima e la seconda si cura con tenerlo fuori della stalla in luogo fresco, legato in modo che non possa farsi male, cavandogli subito sangue in quantità dal palato, e dal codile, poscia dal fianco, e dalle coscie; indi se gli danno due oncie di castoreo in polvere mischiato in quattro libbre di vino bianco gagliardo, bagnandogli il capo con pezze intinte nel sugo di solatro fresco. La cura della terza è di tener-

tenerlo in luogo oscuro, e cheto; procurando che dorma, legandolo con gagliarde funi, nodrendolo parcamente, e procurando d'ajutargli il corpo con cristeri, usando alcuni di mettergli addosso una coperta bagnata nell' acqua fresca. Aggiungono ancora olio di mandorle amare, castoreo, teriaca, un oncia per sorta, e con ferro rovente gli danno un colpo nel ciuffo per farlo spurgare. La quarta finalmente si cura come la terza cavandogli molto sangue, e dandogli più cristeri, indi gli danno per sei volte, con un giorno d'intermittenza, la seguente bevanda: siero di vacca un boccale, in cui sieno state in infusione due oncie di radice di elleboro nero, e due di sena con un oncia di coriandoli, seguitando ancora per molti giorni la stessa medicatura senza la sena.

31. *Polipo* è un escrescenza di carne, che si forma nelle narici del cavallo, gli impedisce l'odorato, gli difficulta il respiro, e potrebbe ancor soffogarlo: stà malinconico, e sonnolente, si smagrisce, non può nitrire, e tramanda dal naso certi escrementi fecciosi. Si nudrice con cibi leggieri mescolando nella biada polvere d'agarico, e nell'acqua mele quanto basta. Purgatogli il corpo, ed in specie il capo, si procura toglierli quella carne con cose corrosive, e se non giovassero, si adopera il fuoco. Il sugo della maggiorana, quello del cardo santo, e quello dell'erba serpentina corrode, e consuma il polipo; e consumato che sia, si netta con lana, o bambagia, e si salda la piaga con soffiargli dentro polvere di mirra, incenso, e sarcacolla, mescolate insieme.

32. *Raffreddamento*. Se gli copre il capo con lana sudicia, se gli ungono i fianchi, le tempie con pilatro polverizzato: altea, e olio laurino due

volte

volte il giorno, introducendogli nel naso più leggermente che sia possibile una bacchetta con una pezza dell'estremità inzuppata di sapone. Prendono innoltre mele dramme due, agarico, aloè, aristologia rotonda, genziana, ireos, regolizia, e sena, mezz'oncia per sorta, isoppo un'oncia, e due dramme di spigo nardo, e il tutto polverizzato, e stemperato nel vino tiepido gle lo danno per bocca.

33. *Ritenzione d'orina*. Si prendono due noci moscate, venti grani di pepe. un poco di zenzero, e un piccolo pugno d'erba imperatoria, riducendo tutto in polvere, vi si rinvolge un poco di cotone, e questo si pone nel fondamento al cavallo, così pure sasifragia, radici di finocchio, prezemolo, e sparagi, bollito ogni cosa in buon vino fino alla consumazione del terzo, gli si dà per bocca.

34. *Rilassamento di orina*; Proviene d'ordinario da gran calore di reni, e talvolta anche da frigidità. Se è prodotta da cagione calida, ha una continna ed insaziabile sete, e se da fredda non ha sete, ma bisogna riguardarsi di dargli a mangiare erba, ma paglia, orzo, e acqua tepida; indi gli s'applica sopra le reni il seguente impiastro: sangue di drago, bollo armeno, ghiande, balausti, ipochistido, acacia, e laudano, un'oncia per sorta, e se ne fa un unguento con olio mirtino quanto basta. Se poi nasce da materia fredda facciasegli una suffumigazione di castoreo, e di mirra, poscia se gli dia una pozione per bocca mattina e sera di pilatro, di castoreo, di mirra, di ghiande sottilmente polverizzate, e incorporate in vino generoso.

35. *Sangue ch'esce per bocca*, per cagione di rottura di vena, di percossa, o per altro motivo: se viene dalla gola o dallo stomaco, lo tramanda sen-

senza tosse; se dal petto e dai polmoni colla tosse, e quando viene da rottura di vena, n' esce poco sul principio, e poscia in abbondanza. Ristagnandosi da sè, basterà gettargli per la gola per tre o quattro giorni di seguito, la mattina prima del cibo, dell'aceto e dell'acqua piovana, per nettarlo, e vietare che il sangue non si congeli, ma se continua, o ritorna, si tenga l'animale in luogo netto, nodrendolo di cibi rinfrescanti, restringenti, e sostanziosi, come orzo, fave stritolate, e crusca con polvere di regolizia, e di nocciolo, abbeverandolo con acqua piovana, in cui sieno ammorzati ferri roventi, e se gli caverà sangue dal petto, e da' fianchi. Per rottura di vena si prende una quantità d'olio, si fa bollire nell'acqua finchè si faccia di qualche consistenza, poscia vi si stempera una libbra di zucchero d'orzo con mezza dramma di polvere di noce moscata. Se poi il sangue fosse guasto, e sopprabbondevole, il male riesce pericoloso, e si distingue dall'orina rossa, e spessa, dagli occhi lagrimosi, da alcune pustulette che gli vengono sparse per il corpo, e dalla poca volontà di mangiare. Se gli cava sangue dalla vena comune, e se è cavallo giovane gli se ne leva fino in cinque o sei libbre, ma se è debole, e ancor puledro basterà la metà. Si adoperano inoltre cose rinfrescanti, e beveroni di farina d'orzo in decozione di cicoria.

36. *Secchezza ne' poledri prima de' sei mesi*, cagionata da certe pellicole che gli nascono nello stomaco, gl'impediscono il respiro, e gli fanno venir la tosse. Si prende quella pellicola entro a cui nascono involti, se sono maschi di maschio, se sono femmine di femmina, e fattala in polvere si gliene dà per boca tre cucchiai incorporati nel latte. In mancanza di questa si servono

vono alcuni della polvere di polmone di volpe giovane.

37. *Secondina nelle cavalle*. Quando non possono secondare gli si stringano con forza le narici, e si fanno spesso stranutare, si dà loro in bevanda il sugo di marrubio con ireos, ovvero di porro, vino ed olio, ove sia stato in infusione il titimalo, o la sabina, oltre le suffumigazioni con ugna di cavallo, o asinina, o pure di sterco bovino, o di colombo. Prendono ancora un boccale di latte vaccino, due pugni di sabina pesta, facendoli bollire insieme finchè calino la metà, poscia spremendo bene, fanno passare ogni cosa per istaccio, dandola a bere alla cavalla, che poi dovrassi far passeggiare dolcemente, e ciò per tre mattine continove.

38. *Schinanzia*: è un infiammazione delle fauci, e della gola, che gl' impedisce il passaggio al cibo, e dal respiro: o questa è interna, e non comparisce al di fuori, o è esterna, e alle volte viene con tanto impeto che gli gonfia non solo la gola, ma eziandio il collo, la testa, e il petto. Il male è acutissimo, e in poco tempo soffoga l'animale; però bisogna subito nodrirlo di cibi rinfrescanti con beveroni di farina d'orza e mele. Se gli cava sangue dalla vena del collo, e poi ben tosto anche da quella della lingua, o del palato, dandogli de' cristeri di madreviola, di cassia, zucchero, uova, erba benedetta, e sale. Se gli getta per bocca a poco a poco dell' acqua di rose con aceto, osimele infuso nell' acqua, lavandogli bene la bocca, e le fauci, e non potendo risolvere il male, conviene procurarne la suppurazione, ed anche persistendo, tentar di rompere la postema con un nervo di bue cacciatogli per la gola con sopra una spugna intrisa nel burro, legando poi il cavallo colla te-

sta

ſta baſſa, acciocchè poſſano uſcirgli per bocca le marcie. In tal caſo s' ugne, anche eſternamente la gola con burro, graſſo di gallina, di anatra, ed olio di giglio bianco parti uguali.

39. *Sconciatura delle cavalle*. Si nodriſce la giumenta con ottimi cibi, applicandole ſu i lombi la biſtorta, e la tormentilla impaſtate con aceto, bagnandole ſpeſſo il corpo, e i fianchi pure con aceto, in cui ſieno bollite coccole di cipreſſo, galla, e foglie di mirto, ovvero con olio mirtino o maſticino, e bollo armeno. Dicono che ſi trovi una pietruccia nel cuore del toro, e queſta ben peſta data alla giumenta con latte di cavalla fin da quando è rimaſta gravida, vogliono che ne impediſca affatto l' aborto.

40. *Sordità*. In tal caſo ſi tiene in luogo temperato, ſi nodriſce di cibi leggieri, ſi eſercita gagliardamente, e s' adoperano gli ſtarnutatori. Poſcia prendeſi un anguilla ben graſſa levandole l' interiora, e poſta ad arroſtire nello ſpiede, ſi raccoglie il graſſo in un vaſo pulito, e meſcolato col fiele della ſteſs' anguilla ſe gli goccia nell' orecchio, pretendendo che giovi ad ogni ſordità proveniente da qualſivoglia cagione.

41. *Sterilità delle cavalle*. Vi ſi rimedia con far loro magiare mattina e ſera una miſtura di ſeme di canapa, e ſe nol voleſſero, ſi potrà meſcolare con cruſca o biada; e ſe ne mangierà anche lo ſtallone, contribuirà molto alla generazione.

42. *Svenimento*, o *ſincoppe*. Il cavallo quando gli ſopravviene queſto male cade in terra come morto dal dolore del cuore, col capo ſtordito, colle nari, ed orecchie fredde, ritira i teſticoli, reſtringe i fianchi, e tiene il dorſo quaſi tutto aggruppato. Biſogna toſto rimediarvi mettendogli nelle nari il puleggio ſolo o meſcolato con

aceto

aceto, o l'elettuario con vino, ovvero gli si pongano dentro delle taste intinte in olio di castoreo, gettandogli sopra il muso acqua fredda, con fargli degli starnutatoi, stropicciandogli la lingua, e i denti con sale ed aceto, o con le mani unte di teriaca, fregandogli le gambe per vivificare il calor naturale; e rinvenuto che sia, se gli faranno delle freghe, procurando di farlo pisciare.

43. *Tosse*. O questa è secca, e non tramanda cosa alcuna dalla bocca, o dalle nari; o e umida e manda umori liquidi, o congelati, o marci. La cura di questa pericolosa malattia è di tenere il cavallo in aria contraria al male, movendolo temperatamente prima del cibo, avvertendo di non cavargli sangue, toltone il caso, nel quale la tosse procedesse per consentimento dall' infiammazione nelle parti interiori del ventre.

44. *Rottura di vena*, che si distingue dal sangue che esce da qualche parte, oltre la gonfiezza delle ginocchia. Conviene temperarlo dal bere, e dal mangiare, lasciandolo dormire agiatamente, e cavandogli sangue dalla vena matrice. Si adoperano pure cose restringenti, e proprie a saldare, mettendogli sulle reni uno strettojo, il quale si fa con bulbi, tartarughe vive peste, cinque agli, ad una libbra di anagalico mescolati insieme, e ponendosi ancora sulle tempie farà cessare il flusso del sangue dal naso. Se vomitasse sangue per bocca, gli si darà del sugo di ginestra, e di porri mescolato con olio, vino, e ranno.

45. *Vermi*. Per guarire l'animale da questa malattia, che può cagionargli anche la morte, si tiene regolato nel vivere, dandogli la crusca con un'oncia e mezza di zolfo per tre o quattro mattine per ucciderli, e cacciargli; come pure gli gioverà il seme zedoaria polverizzato nel vino,

o pure fugo d'affenzio un bicchiere, due di vino bianco con due oncie d' aloè epatico incorporati insieme, e tepidi datigli per bocca la mattina a digiuno.

46. *Vermi nell' orecchie*. Il riempire l'orecchio di polvere di centaurea minore legata con una pezza uccide tutti questi vermi; oppure le foglie di pesco, e di cocomero salvatico unite insieme.

47. *Vertigini*, per le quali cade all'improvviso a terra, può questo male facilmente cangiarsi in caduco. Si tenga in luogo netto, e temperato, si cibi di cose facili a digerirsi, se gli dia per molti giorni nella crusca agarico in polvere, se gli facciano dei profumi con castoreo ed aceto, o con galbano, puleggio, ed origano, e diasegli la seguente medicina: semenza di cipolle lunghe ed aloè oncie una, pepe bianco oncie tre col quarto di mele; indi se gli facciano cristeri con decozione di crusca, mercuriale, malva, bietola, fiori di camamilla, olio comune, e di mandole dolci, mele rosato, ed agarico, con un poco di sale.

48. *Ulceri nella gola*. Si curvano con dargli per due mesi vino dolce e nero due parti, acqua mescolata con polvere sottilissima di orobi, cinque parti, tenuti a molle in acqua due giorni, e due notti, e pesti, dandogli pel naso questa mistura: vino incorporato con mele, e draganti libbre una, mirra, e zafferano oncie tre, spigo di Soria, trementina, armoniaco, pepe bianco, di ognuno oncie quattro, con due di spigo nardo, una e mezzo di cinnamomo, e quattro e mezzo d'incenso.

49. *Ulceri nelle orecchie*. Si tiene in buona stalla, esercitandolo moderatamente avanti il cibo, facendogli de' cristeri per purgargli il capo, e delle iniezioni nell'orecchio medesimo con mele,

le, o pure ſugo di porri lavati prima con acqua tepida.

50. *Ulceri nel naſo*. Si curano evacuando, e divertendo gli umori, e confortando il capo. Si lava con aceto e mele, o pure con aceto bollito con ſale, e allume di rocca, ovvero con vino e mele meſcolato con l'unguento Egiziaco; o ſivvero lavetegli prima le narici con aceto, ſoffiategli dentro con un cannellino polvere di euforbio bianco, e di ſeme di naſturzio, che diſſeccano, e nettano mirabilmente.

Terminerò finalmente queſto lungo articolo con le ſeguenti intereſſanti oſſervazioni.

Naſcono talvolta i poledri che non poſſono ſtare in piedi per la debolezza che hanno nelle reni. Prendaſi ſangue di drago, bollo armeno, e maſtici due oncie, fattone polvere, ragia di pino, trementina, catrame, di tutto oncie due; facciaſi liquefare ogni coſa, in modo però che non bolla, e vi ſi aggiungano le polveri ſovraccennate, poſcia ſe gli diſtende l'impiaſtro ſopra la ſchiena con una ſpatola di legno a ſeconda del pelo.

Non poſſono qualche volta i poledri evacuare le feccie che hanno ricevute nel ventre della madre, e queſto dà loro la morte. Per ſanargli, prendaſi un oncia di quella droga che i mareſcalchi chiamano *ſpecie piere Galeni*, ſei oncie di zucchero maſcavato, una libra d'olio comune incorporati inſieme, e ſe gli diano per bocca.

Prima di far lavorare i poledri deſtinati a qualunque ſervizio, per rendergli forti fino alla vecchiezza nelle parti baſſe, e che reſiſtano alle fatiche, la primavera, e l'autunno prima di metterli al lavoro, ſi pratichi la ſeguente diligenza. Prendaſi una libbra d'olio di oliva, ſale di vetro, che ſono le feccie degli ingredienti neceſſa-

rj per fare il vetro, once tre, mezz'oncia di sangue di drago, castoreo, e quattr'oncie di sego, pestinsi le feccie, si unisca il tutto, poi gli si aggiungano quattro libbre di spirito di vino, ponendo il tutto al fresco per una notte; gli si accresca un boccale d'orina d'uomo che beva il vino puro, si faccia bollire il tutto lo spazio d'un'ora, e con questo bagno gli si freghino le spalle, e le gambe per un quarto d'ora due volte il giorno per otto giorni.

Per fare l'ugna nuova giova molto contenersi nel seguente modo: si taglierà l'ugna vecchia, e poi si prenderà sego di becco una libbra, cera gialla sei oncie, tre di galbana, mettansi queste in aceto fortissimo per 24. ore in tanta quantità che appena le cuopra, venti soldi di zafferano, tre oncie d'olio rosato, quattro di mele comune, quattro soldi di sugo di cipolle: si ponga il tutto in una pentola nuova sopra il fuoco facendolo bollir leggermente, e mescolando sempre; poi vi s'unisca la galbana, e si lasci agghiacciare, acciocchè si componga tutto insieme: si adoperi così freddo, ugnendo la corona con un dito, e in pochi giorni risanerà; ma si avverta però di non bagnar mai i piedi.

CAVICCHIO, o *Pivolo*. Strumento di legno per far buchi in terrra, e piantare.

CAVOLO. Molte sono le spezie di cavolo, come fiore, del quale si mangia il fiore; cappuccio, che è bianco con il suo cesto sodo, e raccolto; romano, che ha le foglie grandi, e alquanto crespe: v'è inoltre il cavolo bianco, il verzotto, il bastardo, il nero, il lasagnino, il novellino, quello di Spagna, il broccoluto, il cavolo rapa, per il quale vedasi l'artic. *COLSAAT*.

Il cavolo generalmente richiede una terra sugosa, fonda, nè troppo umida; così le terre for-

ti,

ti, lavorate, e concimate ſono aſſai buone; lo ſteſſo è de' piani renoſi, i quali hanno molto fondo, allorchè ſono ſtati per del tempo coltivati, e governati; e ſe ſi poſſono innaffiare in abbondanza con l'ajuto di qualche ſorgente, ſi avranno cavoli tutto l'anno.

I cavoli fiori ſi ſeminano alla fine di marzo per tutto aprile in terreno ridotto in polvere, e ben letamato, s'adacquano ſpeſſo, e quando hanno cinque o ſei foglie ſi trappiantano in un foſſo ſcavato circa due piedi, il cui fondo ſia lavorato a due puntate di vanga, e aſſai concimato; s'innaffiano ogni giorno, e ſecondo che creſcono, ſi va riempiendo il foſſo di terra, e concio, e ſi rincalzano, mentre in queſta forma verranno aſſai più belli che a piantarli, come vogliono alcuni, nella ſommità delle porche. Nell' inverno convien faſciarli il gambo, o coprirli di terra per difenderli dal freddo, e a tal effetto gioverà aſſai il porgli in ſito caldo, vicino ad un muro meridionale, o ſopra un colle aprico. Il cappuccio ſi ſemina d'autunno, e di primavera; nato che ſia, ſi difende con ſtoje da' ghiacci, e ne' caldi s'innaffia: per lo più ſi ſeminano i cavoli cappucci in agoſto, ſettembre, e ottobre; quando hanno cinque foglie, ſi ſcortano, s'intridono le barbe con ſterco bovino, e ſi trapiantano nel cavolajo di già ben lavorato, e concimato, pulito da ogni pietra, alla diſtanza uno dall'altro di due piedi, ponendoli ſotto terra fino alle foglie, oſſervando però di non ſotterrare il germoglio di mezzo, e che le radiche non ſi rivolghino all'insù; quindi ſi ſarchiano, e ſe gli rincalza il piede: quelli poi per eſſer troppo piccoli non foſſero ſtati piantati avanti l'inverno, ſi farà ſubito che ſia aſciutto il terreno, eccettuato che ne' caldi, e non gli s'intridano le barbe di ſterco. Formata che ab-

biano la palla, quella non gli si stringa mai con le mani per sentire se è piena, mentre se gli leva il vigore. I cavoli cresputi, che si mangiano nell' inverno, si seminano in marzo allo scemar della Luna, e in tutti gli altri mesi fino ad ottobre; e si coltivano nella sopraddetta maniera.

Per averne il seme s'aspetta un'anno dopo piantati, mettendone una certa quantità in luogo separato, ed esposto al Sole, che dopo il mese di maggio, e giugno, fino in luglio vanno in seme, il quale è tondo, e grosso come teste di spilli: riguardo a quello de' cavoli dalla palla, si scelgono i più belli, e meglio fatti, e dopo avergli spiantati con la vanga, e tenuti una notte alla rugiada appesi col capo all'ingiù, si trapiantano prima de' gran freddi in luogo ben difeso; riparandoli con stoje dalle pioggie, nevi, e giacci dell' inverno; e si fende un poco in croce la palla, senza arrivare a toccare il grumolo, ne il torsolo, perchè le foglie possano aprirsi, e il cavolo andare in seme. Vicino a questi cavoli non è bene lasciarne granire verun'altra qualità, perchè la mescolanza de' semi non imbastardisca la spezie. Non ama il cavolo altre piante vicino a sè, ed è nemico della vite, onde tengasi lontano dalle vigne, cosa che non viene molto osservata.

Tutto l'inverno si conserva il cavolo, facendo delle buche a guisa di pozzo, profonde quattro piedi, in fondo delle quali per un tempo asciutto si distende della paglia, e sopra vi si mettono i cavoli colti di fresco con la palla all'ingiù, e accanto l'uno all'altro; tra ogni suolo di cavoli si pone un letto di paglia, e uno più grosso sopra l' ultimo, che si ricuopre con due piedi di terra un poco pigiata.

Il Cavolo cappuccio è contrario più dell'altre qualità alla salute, genera degli umori malinco-

nici,

nici, e offende la vista, non ostante, è meno nocivo se si cuoce prima nell'acqua, e poi nel brodo di carne con del finocchio.

CECE. Spezie di legume, che butta molti gambi ramosi, e legnosi, le foglie sono piccole, vellutate, e dentellate, i fiori leguminosi, bianchi, o d'un rosso porporino, passati i quali vengono de' gusci corti, che rassomigliano a vesciche, e che contengono i ceci, i quali sono o bianchi, o rossi. I rossi sono assai più duri a mangiarsi, ma però i migliori per medicamento, giovano all'iterizia, a' calcoli, e sono apritivi: La seconda decozione bevuta a digiuno provoca l'orina, ed è utile agl'idropici.

Nel mese d'aprile sul finir della Luna, perchè quand'è in fiore non sia sottoposto alle pioggie a lui dannose, si semina non molto fitto il cece, in terra mezzanamente forte, nera, grassa, o ingrassata, con i solchi laterali alle porche assai profondi, acciocchè scoli l'umido a questi tanto nemico. Un lavoro avanti l'inverno bisogna fare al terreno, in cui si vuol seminare questo legume, e se sarà di sua natura salsedinoso, tanto meglio vi allignerà, mentre ogni altra qualità la dimagra assai, e quantunque nemico dell'umido, non dev'esser però sottoposto a troppo asciuttore, poichè vi muore. Nascerà più presto, e sarà di più facile cuocitura se prima di seminarlo si terrà in molle in acqua tepida; e meglio se fosse ne' gusci, in acqua con nitro. Nel coglierlo si deve svellère e non tagliare, perchè la qualità salsedinosa della radica non resti a danneggiare il campo, e lo stame, o erba secca si abbruci, poichè non fa buon letame.

CEDRANGOLA. L'Autore delle Veglie d'agricoltura che si stampano in Firenze, nella ve-

glia num. 4. del anno 1767. riporta una memoria diretta all' Accademia de' Georgofili sopra la pianta chiamata *sulla*; nella quale siccome ove parla della sua semenza dice che è simile a quella della cedrangola, o sia fainfoin, così ho creduto potere alla parola cedrangola parlare del *sain-foin*. E' questa una piccola pianta, che fa il miglior fieno, perchè oltre la sua fertilità, ingrassa meglio, e conviene a tutte le bestie. Questa getta de' piccoli gambi d' un rosso nericcio, forniti di piccole foglie, di dove escono de' fiori molto serrati in forma di spiga, di colore, o giallo e rosso, o bianco e violetto, e contengono un seme grosso come una lente. La cedrangola viene facilmente in ogni qualità di terra che abbia molto fondo, eccettuato la paludosa, e merita una diligente cultura, perchè fa più erba de' prati ordinarj. Si fanno tre profondi lavori al terreno che si mette a cedrangola, il primo in agosto, il secondo in ottobre, il terzo in febbrajo, rompendo le zolle, e riducendo il campo a strisce larghe dieci piedi, e lunghe cinquanta, con spargervi del concio spento. In tutte le stagioni si può seminare la cedrangola, ma la più sicura è la primavera, e secondo il sentimento di *M. du Hamel*, è più utile il seminarla rada, ad un mezzo pollice di profondità; e siccome stà qualche anno prima di dare un considerabile profitto, e solo il secondo fa l'erba segabile, così si semina assieme con del trifoglio, dell'orzo, e della vena, per aver da questi una competente raccolta anche il primo anno; i seguenti poi si può segare tre volte l'anno, la prima alla fine di maggio, la seconda alla fine di luglio, la terza alla metà di settembre, e si conosce che è matura quando il seme ingiallisce: quella però della prima segatura ha più sostanza.

Chi

Chi voleſſe far' uſo del ſeminatore deſcritto da *M. du Hamel*, deve ſeminare la cedrangola a due file parallele, diſcoſte una dall' altra otto pollici, ſopra porche larghe trenta pollici, di modo che vi corrano quattro piedi dal mezzo d'un ſolco al mezzo d'un altro, il qual' ordine ſi può oſſervare ſecondo il biſogno col ſopradetto ſeminatore; e ſiccome praticando queſto metodo vi reſtano due ſorte di ſpazj vuoti, baſta lavorarne un' anno gli uni, e l'altro gli altri, che così non ſi viene a lavorare giammai più della quinta parte del terreno. *Vedi* il ſuddetto Autore nel *Trattato della Coltura delle terre*.

In differenti gradi di maturità ſi può ſegare la cedrangola, o ſia *ſain-foin*: 1. avanti che i fiori ſiano intieramente aperti; allora è uno ſtrame eccellente per le beſtie groſſe, e può ſervire in luogo di vena a' cavalli; ributta inoltre sì bene che ricompenſa quello s' è perſo ſegandola preſto: 2. ſe il tempo è piovoſo, ſi deve aſpettare, e la perdita del guaime viene conguagliata dal ſeme che maturando ſi raccoglie, per conſervare il quale, e impedire che non ribolla, ſi fa nel granajo un letto di paglia, vi ſi diſtende ſottilmente del ſeme, poi un'altro letto di paglia con altro ſeme ſopra, e così ſi ſeguita.

Riguardo alla maniera di raccorre il fieno nel ſegarlo s'ammaſſa con la falce a lunghi filari, che ſi rivoltano quando è ſecco di ſopra, e poi s' affaſtella, e ſi pone nel fenile; il migliore è quello ſeccato dal vento, e non dal Sole. Un prato poſto a cedrangola dura otto o dieci anni, e vien meglio quando per i primi due anni vi ſi ſono fatte paſcere le beſtie; per i ghiacci vi ſi ſparge ſopra del concio, e quando non produce quaſi più, ſi rimete a terra lavorativa per biade.

Laſciando maturare la cedrangola per raccorre

re il seme, non si deve segare finchè i semi della punta non sono maturi, e quelli da'piedi ancora un poco verdi, e giammai nell'ore più calde della giornata, mentre caderebbe il seme: si prende quello della seconda segatura, ma non già quello de'primi due anni, perchè non è buono a seminare: si batte nel campo istesso con i coreggiati sopra un gran panno, e si vaglia. Piace molto alle bestie questa qualità di strame, ma non bisogna darlene eccedentemente; perchè non le riscaldi troppo.

CEDRATO. Sorta di agrume di delicatissimo odore, di buccia ineguale, bernoccoluta, dicendosi anche la pianta che lo produce, la quale innestata sopra il gelso fa il frutto con il sugo sanguigno. *Vedi* la sua coltura alla parola. *AGRUMI*.

CEDRO. E' un agrume, or grande, or mediocre, or piccolo, inuguale, e tubercoloso, verde nel principio, poi rosseggiante nel suo crescere, indi maturo d'un color d'oro diluto. La sua polpa è bianca, densa, grossa, e dura, che ha il sapore con qualche poco d'aromatico; non acre, nè acido, e grato al gusto. Per la sua coltura *Vedi AGRUMI*.

La scorza del frutto ajuta la digestione, toglie la malinconia, e fortifica lo stomaco. Il cedro, e particolarmente il seme, come ci assicurano gli antichi, è un gran preservativo contro i veleni; ed è eccellente per togliere il fiato cattivo.

CEDRONELLA. *Vedi MELISSA*.

COLIDONIA. Pianta il di cui fusto si divide in molti rami, tutti forniti di foglie tenere, pendenti al verde: i fiori sono simili alle viole bianche, ed il frutto è come quello del papavero cornuto, in cui stà racchiuso il seme: la radica in alto è una sola, la quale si divide a basso

so in molte altre. Cresce ne' luoghi ombrosi, sopra le muraglie.

Il sugo cotto con mele in un vaso di rame sopra i carboni, serve a schiarir la vista: la radica, masticandola, leva il dolor de' denti, ed hà molt' altre virtù.

CENERE. Si adopera, con molto utile in vece di concio per i prati, e terre da orto, quando però non sia stata adoperata a far bucato, e fà mirabile effetto: che se fosse stata adoperata, si tenga qualche tempo all' aria al coperto smovendola spesso, che riacquisterà nuova virtù. *Vedi CONCIMARE; e LETAMARE ove se n' è parlato.*

CENTAUREA MAGGIORE. Pianta che cresce ne' luoghi montuosi, e salvatici, della quale ve n'è di più spezie: una fa i fiori porporini, le foglie molto larghe, e dentellate, le quali si paragonano a quelle del noce; un'altra spezie ha le foglie più minute, e più strette, e fa i fiori gialliccì: queste due qualità nascono in Italia sopra il monte Baldo, e sopra l' Alpi. Le sue radiche sono assai grosse, e marmorizzate come il rapontico, cosicchè le fanno passare in vece di esso, il sugo di queste radiche cotte è astringente e vulnerario; si usa ne' flussi del ventre, e nella dissenteria, guarisce dallo spurgo del sangue; è buono all' asma, e alla tosse; fa uscire la creatura morta dal corpo della madre.

La qualità di centaurea maggiore che si coltiva ne' giardini è simile alla seconda. Un' altra sorta ne viene su' Pirenei, le cui foglie rassomigliano a quelle del carciofo, ma sono più verdi di sopra. La quinta, che si trova nelle Alpi, ha le foglie intere, lunghe, bianche sotto, e verdastre sopra, ed ha le radiche marmorizzate come l' altre, ma più polpute.

CEN-

CENTAURA MINORE, o sia *biondella*. Pianta, della quale la più comune ha la radica minuta, bianchiccia, legnosa, e insipida; viene nelle terre secche, e renose. Tutta la pianta è amara, detersiva, e vulneraria; la decozione purga dolcemente gli umori biliosi, e sierosi, è utile nelle febbri, nella mancanza de' mestrui, gotta, scorbuto, e vermi: è buona contro le sporcizie del capo: il sale della centaurea minore è febbrifugo. Vedasi quello che ne ha scritto *Galeno*.

CEPPAJA: la parte del ceppo alla quale sono appiccate le radici dell' albero.

CERA. E' uno de' prodotti del lavoro delle api, e la migliore è d'un giallo vivo, d'un grato odore, e ben purgata. Per ridurla in pani, o siano formelle da vendita: allorchè s' è cavato il mele, si debbono lavare i fiali con acqua pulita, e poscia metterli in una caldaja netta con dell' acqua chiara che gli ricuopra, sopra un fuoco temperato; quando è ben liquefatta la cera, dopo averla smossa con una scummiera, levando tutte le immondezze che vengono a galla, si versi in un sacco di tela grossa, fatto a cappuccio, come quelli co' quali si colano i vini, tenuto prima nell' acqua calda, e poi tosto, che si attacca al palco, mettendovi sotto un catino ammezzato d'acqua fresca, nel quale cada la cera si spreme con due grossi bastoni, strisciandogli strettamente giù per il sacco, è rimessa nella caldaja quella che non è potuta passare, quando è bene strutta si rivota nel sacco, facendola passare a forza di torcerlo. Chi ne ha gran quantità si serve d'un piccolo strettojo per spremere il sacco, e così non si dura tanta fatica. Fatto ciò, fredda che sia, si lava in acqua chiara, di dove si leva con una scummiera, indi si pone in

una

una caldaja pulita con un terzo d'acqua e due di cera, ſopra un fuoco moderato, toſtochè è ben liquefatta, ſi verſa in de' vaſi di terra di fondo più ſtretto dell'imboccatura, mettendovi prima un terzo d'acqua ben calda; la cera vi ſi appiglia, e forma un pane della figura del vaſo, ed avrà un belliſſimo colore ſe con eſſa ſi ſarà fatto bollire paglia, o ſaggina. Per una giornata non ſi tocca, poi ſi ſtacca, e ſiccome le feccie precipitano al fondo del pane, così ſi raſchia il di ſotto allorchè è totalmente freddo, formando con le raſchiature, e fondate del ſacco, delle palle, che ſi vendono per far tele incerate.

CERFOGLIO. Erba d'orto che ſerve di fornimento nell'inſalate, la quale ſi moltiplica dal ſeme, fatto ben ſeccare dopo raccolto, e che ſi ſemina ogni meſe, per averne tutto l'anno, ma particolarmente in marzo, e aprile; quando è grande ſi tagliano le foglie, perchè ne butta dell'altre: è buono al guſto, riſveglia l'appetito, e conferiſce allo ſtomaco.

CERRO. Albero ghiandifero, ſimile alla quercia, che tiene le qualità, e virtù della quercia, e altri alberi ghiandiferi. Le foglie ſono come quelle del ſughero, e la ſcorza come l'edera.

CETRIUOLO in alcuni paeſi chiamato *cocomero*. Sorta di frutto ſimile alla zucca lunga, ma aſſai minore, e pieno di bernoccolini. Ama terreno graſſo, e freſco: per piantarlo faſſi una buca con due zappate, che ſi riempie di ſtabbio vecchio, bene ſmaltito, il quale s'incorpora con la terra all'intorno, e ripoſata per alcuni giorni, nel meſe d'aprile ſi pianta. Nato, e creſciuto, ſi rincalza, e ſi pareggia la buca; ne' giorni eſtivi, e aſciutti, ſi ſollecita il frutto con l'innaffiatura, qual ſarà ancor' più preſto, e in più copia ſe ſi poteranno i rami lunghi circa due piedi.

Il Cetriuolo non è ſano, genera de' cattivi umori nello ſtomaco cagiona le febbri maligne, e improviſe.

CHIOCCIOLE. *Vedi LUMACHE.*

CICERBITA. Pianta della quale ve n'è di due qualità, una liſcia, ed una ruvida e ſpinoſa. La liſcia ha una piccola barba piena di fibroline, il gambo è alto un piede e mezzo; le foglie lunghe, liſcie, tagliate, e merluzzate, diſpoſte alternativamente; in cima a' gambi viene il fiore giallo, paſſato il quale ſuccede il ſeme: queſta pianta è d'un ſugo lattoſo, buona a mangiare, e piace aſſai alle lepri. La ruvida ha le foglie intere, le quali s'accoſtano a quelle dell' indivia, che da' piedi faſciano il gambo; ſono d' un verde ſcuro lucente, e con lunghe ſpine; dure, e pungenti. La cicerbita è umettante, rinfreſcante, e s'uſa per le infiammazioni di fegato, di petto, e per purgare il ſangue.

CICERCHIA. Legume, che butta de' gambi con varj rami alti circa un mezzo piede; le foglie ſono lunghe, ſtrette, d'un verde pallido; i fiori che ſono bianchicci, macchiati nel mezzo d'un color porpora nericcio, fanno de' guſci compoſti di due buccie, le quali contengono il frutto angolare, e bianchiccio: ſi ſeminano, e ſi mangiano come i piſelli.

CICLAMINO. Fiore, di cui una qualità ordinaria di color roſſo ſi vede in quantità per le campagne detta *pan porcino*; uno ve n'è tutto bianco, ed uno con la bocca vermiglia, ambedue ſcempi; un altro ſe ne trova pieno di foglie, e tutte queſte ſorte fioriſcono di primavera, e tramandano un molto grato odore, aſſai più d'un'altro bianco che fioriſce in autunno. Il ciclamino ſi pone in vaſi grandi, con terra groſſa, e leggiera alla profondità di due dita, te-

tenendo quelli di primavera in luogo solatìo, e ombroso quelli d'autunno. Allorchè dalla spessezza delle foglie si conosce esser ad essi angusto il vaso, si levano destramente, senza smover la terra che gli stà attorno; e si ripiantano in vaso più grande. Si moltiplicano questi tuberi, o con torcere il piccivolo, cavarne il seme, e spargerlo in vasi apparecchiati con terra grassa, e macera, di primavera per i fiori di primavera, e d'autunno per quelli d'autunno, tenendoli in luogo solatìo, ed innaffiandoli, nè si trapiantano se non passato il terzo anno; oppure con tagliare questi tuberi cadute le foglie, in modo però che ciascuna parte abbia il suo occhio libero, e non offeso, e seccati che siano i tagli, ricoprirgli di cera da innestare, e ripiantargli ne' vasi con i detti tagli accosto alle bande del vaso, ponendoli vicino della terra magra, essendo tutto il resto pieno di terra grassa, e leggiera, e senza innaffiarli se non dopo che avranno germogliato, acciocchè il soverchio umido non le apportasse nocumento.

La radice del ciclamino bevuta con acqua melata, purga per di sotto dalla flemma, e l'acqua dell'idropisia, e applicata provoca i mestrui: le foglie poste nel vino fanno ubriacare: sola, o mescolata col mele, ben pesta guarisce le ferite; in impiastro fa disfar la milza, giova alla faccia bruciata dal Sole, e far rinascere i capelli caduti per pelagione.

CICOREA. Pianta nota d'un grand'uso in insalata; che si divide in domestica e salvatica, chiamata ancora *radicchio*. L'indivia pure è una spezie di questa cicorea. Si moltiplica dal seme, il quale ordinariamente si pone in giugno, e luglio, che è la maniera d'averne per l'autunno. Volendone della buona nell' inverno, si semina

dalla

dalla metà d'agosto fino alla metà di settembre, almeno nelle terre sabbionose, facendo delle porche larghe cinque o sei piedi per trapiantarvela dopo a file nel mese di settembre, e si semina molto rada, diradandola anche quando spunta troppo fitta; essa ha bisogno d'essere innaffiata, e sarchiata. Siccome teme molto il freddo, così và ben coperta di concio secco, e per farla imbianchare si lega in due o tre luoghi, e conservasi molto ponendola sotto la rena in una cantina con la barba in alto. Per averne di tutti i tempi, và seminata ogni quindici giorni dal mese di maggio fino a' primi d'agosto. Rispetto alla cicorea salvatica, o sia radicchio, si semina alla fine d'aprile in terra leggiera, e alla metà di maggio in terra forte, e si mangia l'estate tagliata fresca, dopo averla tenuta qualche ora nell' acqua per toglierli l'amaro; e per averla sempre tenera. Ad ogni Luna nuova non si tralasci di levare le foglie, quantunque non se ne facesse uso, perchè le nuove ripullulate siano tenere. Essa cresce ne' luoghi incolti, si coltiva negli orti, e s'impiega molto ne' purganti, per l'ostruzioni di fegato, e per le febbri: è rinfrescante, apritiva, e astersiva: il suo sugo mescolato con aceto, e olio rosato, applicato alla testa, ne calma il dolore.

CICUTA. Erba che viene posta tra le velenose, della quale v'è la grande, e la piccola: nasce ne' prati e luoghi aridi, e ombrosi, lungo le strade; e fra' rottami di fabbriche. V'è stato chi avendo messa nelle vivande della cicuta in vece di prezzemolo, è impazzito: il suo rimedio è di bere del vino.

CILIEGIO. Albero d'un grand' utile per le ciliege che produce, quantunque la sua sollecita fioritura sia qualche volta soggetta a soffrire le

va-

variazioni della ſtagione di primavera. Benchè ſi poſſano rilevare con le piccole piante nate dalle ceppaje, e dalle barbe de' groſſi ciliegi, è non oſtante aſſai più vantaggioſo il prendere da' ſemenzai quelle venute da' noccioli piantati a tal effetto, perchè queſte, gettando per ogni parte delle barbe naturalmente ſane, e attive, vengono meglio dell' altre, ſono più fruttifere, più durevoli, e certamente profittano più in quattro o cinque anni, di quello che poſſano mai fare in dieci quelle venute dalle ceppaje. I noccioli di ciliege ſalvatiche perfettamente mature (eccettuate le maraſche, e maraſchine, perchè producono piccole, e deboli piante) aſciutti, e ſerbati fino al principio d' ottobre, e tutto novembre, ch' è il vero tempo di ſeminarli, ſono i migliori. La terra del ſemenzajo dev' eſſer ſana, leggiera, attiva, di buon fondo, eſpoſta per quanto è poſſibile al levante, e mezzo giorno, luogo da poterſi adacquare l' eſtate, la quale vangata tre palmi almeno a fondo, e governata ragionevolmente con concime trito, e ſmaltito, ſi diſponga a ſolchi fatti col marrone, diſtanti uno dall' altro poco più d' un palmo, e vi ſi mettano i ſemi delle ciliege in una giuſta diſtanza, ricoprendoli con quattro dita di terra che non ſia troppo bagnata. Alla primavera quando cominciano a naſcere, ſi puliſca dall' erbe il terreno, ſarchiandolo, e ſmovendolo con diligenza, ſenza pregiudicare alle piccole pianticelle, le quali giunte all' altezza d' un palmo, ſi rincalzino con la terra che reſta tra un ſolco e l' altro, continovando fino al terz' anno a ſpeſſo ſarchiarle, e pulirle da tutte l' erbe che alla fine d' un tal tempo ſaranno così belle, e robuſte da poterſi trapiantare nelle nuove coltivazioni. Ma per fare una ſtabile e frutuoſa colti-

vazione di ciliegi, bisogna sapere scegliere l'esposizione del luogo, e adattare la qualità della terra a quella delle ciliege; così il luogo dev' esser calderno, e non totalmente esposto alla tramontana; e per le ciliege marchiane, napoline, brancoline, duracini, corniole, e simili di razza dura, è necessario che la terra sia perfettamente sana dall'acque interne, attiva, sottile, leggiera, profonda, un poco renosa, o sabbionosa. Le terre un poco più grossolane, purchè non sieno viziose per la soverchia umidità dell'acque stagnanti, sono più proprie per le ciliege chiamate S. Giovanni, S. Piere, imperiali, rose, moscadelle, visciole, e simili di razza più delicata, quivi provano ragionevolmente bene queste sorte di piante, e le ciliege vengono più sane, e di miglior sapore, ma un poco più adagio, e non di quella grossezza, come nelle terre attive, e leggieri, che sopra s'è detto.

Se i paesi sono caldi, composti di terra attiva, leggiera, e di poco corpo, il vero tempo di trapiantare dal semenzaio nelle coltivazioni i ciliegi, è tutto il mese di novembre; laddove in paesi meno caldi, di terre più grosse, e pesanti, che ritengono l'umidità; si trapiantino dal principio di marzo fino alla metà d'aprile, quando la stagione è bella, e la terra asciutta. Fatte le fosse larghe, e profonde quattro piedi, osservando che nelle terre serrate, e costipate, dove si trova il pancone sodo, sono necessarie più larghe, più profonde, e sanate perfettamente dall'umidità con fogne sotterranee, acciocchè non periscbino i ciliegi, vi si pone andantemente da per tutto della stipa, o altre frasche verdi, e il doppio per quattro o cinque piedi di distanza in quei luoghi ove si devono mettere i ciliegi, per maggiormente facilitare lo scolo dell'

acque

acque piovane ne' primi anni. Indi si riempiano con la terra già scavata, e messavi sopra una giusta porzione di concime sostanzioso, mescolato un poco con la terra; si piantino i ciliegi sbarbati diligentemente dal semenzajo con tutte le sue barbe, allargandole, e distendendole per il suo verso naturale, e posti in modo che non restino al fondo più di due palmi; senza pigiare, nè calpestare la terra; in distanza una pianta dall'altra per lo meno di trentacinque in quarantacinque piedi, poichè venendo grossi i ciliegi, apportano con le barbe, e con l'ombra notabil pregiudizio alle semente; per la qual cosa sarebbe meglio metterli vicino alle case, alle terre prative, alle vie pubbliche, e in altri luoghi simili poco adattati per le semente, approfittarsi dell'utile di questi frutti senza pregiudicare a' beni seminativi. Una volta l'anno almeno ne' mesi di febbrajo o marzo si osservi di scalzarli, e tagliare tutte le barbe venute fra le due terre, con tutti i virgulti pullulati all'intorno, per obbligare le principali barbe ad agire più al fondo che sia possibile. *Carlo Stefani* però dice, che questa pianta gode de' suoi germogli, o ramoscelli vicino al piede, e quando non nè nascano, naturalmente, approva il piantarcene.

Due o tre anni dopo trapiantati, quando sono divenuti grossi più d'un manico di vanga, dalla metà d'ottobre alla metà di novembre; o dalla metà di febbrajo alla metà di marzo, s'innestino in luogo proprio, e più alto che sia possibile, lasciandoli qualche piccola sortita sotto l'innestatura, poichè tagliando il fusto basso, senza lasciarvi nessuna messa, o sortita, s'opprime talmente il sugo vegettante, che spesso illanguidiscono, e qualche volta si perdono affatto i pedali. L'innesto si fa spaccando nel vero

mezzo il fusto, per incastrarvi due marze domestiche, una per parte, con gli occhj che guardino al di fuori facendovi una fasciatura con tiglio di canapa pettinata, ricoprendola della solita mestura da innesti, la quale si leva, e scioglie alla metà del maggio seguente, affinchè possano liberamente agire, e crescere.

Finalmente il secondo anno dopo innestati nel mese di novembre, o dalla metà di febbrajo alla metà di marzo, si rivedano, tagliando con diligenza tutte quelle sortite che andassero contro il buon ordine, minacciando confusione, e quelle che volessero troppo ingrossare, equilibrando in questa guisa da ogni parte il nutrimento; e così si seguiti successivamente, tenendoli sempre puliti e netti da tutti i rami inutili, infermi, morti, e rotti nell'atto di cogliere il frutto. Quando sono per maturare le ciliege, giova molto l'innacquarli; e *Marziale* insegna di tagliare due palmi sopra terra un ciliegio giovane, e spaccato levargli la midolla fino alle radiche, quindi unito e legato subito, e coperto di fango, dice, che l'anno avvenire si troverà riunito; che allora questo si debba inserire con mezza di ciliegio che non abbia fatto frutto, e che questo sì fatto innesto produrrà ciliege senza nocciolo.

CIMICIATOLA. Spezie d'uva *Vedi VOLPOLA*.

CINQUANTINO. Vedi *GRAN TURCO*, e *FORMENTONE*.

CINQUE FOGLIE. Erba così detta dal fare in cima d'ogni suo ramicello cinque foglie, che rassomigliano quelle della menta; butta molti gambi, e cresce ne' luoghi aquatici. E' vulneraria, astringente, e si usa per lo spurgo del sangue, per la tosse, per l'iterizia, per le affezioni catarrali, per le mosse del corpo, e dissenteria: la radica fatta bollire in acqua fino

alla

alla consumazione del terzo, e tenutane la decozione in bocca, calma il dolor de' denti.

CIPOLLA. Pianta d'orto bulbosa, la quale butta le foglie all'altezza d'un piede; il gambo è tondo, e voto, alto tre in quattro piedi, che fa in cima de' fiori, a' quali succede il seme, che è grosso come la polvere da cannone, un poco schiacciato da una parte, e mezzo tondo dall'altra. La barba della pianta è quella che noi chiamiamo cipolla, della quale se ne fa grand'uso nelle cucine: essa è bulbosa, tonda, schiacciata al di sopra, e ricoperta di molte pellicelle bianche o rosse, e d'un odore fortissimo. Le cipolle si moltiplicano solo dal seme, che si sparge un poco rado di febbrajo, e marzo, o anche d'agosto, sempre nello scemar della Luna, in luogo caldo, esposto al Sole, e in una terra bene smossa, stritolata, e concimata, con la quale si ricuopre, e si diradano, se nascono troppo fitte. Amano le terre renose, leggieri, o sassose, adattandosele meno le forti, o frigide; vogliono tre buoni lavori con vanga o zappa, ma non molto profondi, nè devono esser piantate molto sotto, venendo ordinariamente a fior di terra, mentre quando è assai lavorato a fondo il terreno, gettano lunghe barbe, e trovano tanta sostanza, e umidità, che le fa sfogare in fogliame, e non ingrossano quanto quelle che hanno trovato un lavoro superficiale, e sono state innaffiate di rado; oltre di che non sono da serbarsi molto.

Secondo la diversa natura de' terreni, e de' conci, vengono le cipolle di sapore più o meno forte: le bianche sono più dolci, e più stimate delle rosse, e perchè abbiano un sapor dolce, si piantano in una terra renosa, migliorata con del concio ridotto a [illegible]riccio, e più d'ogn'altro è buono il letame umano e si prendono de' migliori semi venuti da

quella qualità di cipolle che ha la forma lunga come una pera, e vogliono che il seminare assieme con esse assenzio, menta, o altr'erba odorifera le faccia essere meno forti; e acute. Generalmente le cipolle che pajono meno dure nel pigliarle un poco forte, sono le meno acute di sapore.

Allorchè la cipolla ha presa forza, il calore è quello che le fa ingrossare, e maturar presto. Per averne delle molto grandi si spiantano quando sono grosse come una penna di gallina, trapiantandole in solchi nel cipollajo, avendoli prima scorciate le foglie, e recisa la metà delle barbe, con intridere le rimanenti di sterco bovino fresco, sarchiandole ogni quindici o venti giorni, e levando ogni erba trista. Quando sono grandi, e non ingrossano più, si calpesta tutto il cespo della pianta, perchè le cipolle venghano più larghe e più grosse, e dicono che a levargli quando si piantano la prima scorza, vengono più belle. Ne' giorni caldi seccate che siano le foglie, si cavano, e si fanno stare, prima di riporle, con la radice volta al Sole, e perchè siano da serbarsi, conviene che abbiano la pelle finissima, e poche foglie.

In una terra nè troppo forte, nè troppo leggiera, nel mese di marzo, alla distanza d'un piede una dall'altra, si pongono quelle destinate per il seme, e quando sono cresciuti i gambi, si legano con paglia a de' bastoni fitti in terra, lasciandole stare finchè divengano gialli, e quasi secchi, acciocchè il seme sia ben maturo prima di raccoglierlo; poscia si tagliano a mezzo i fusti, e legati insieme si fanno seccare al Sole ardente con il seme dentro, il quale dura tre anni non levandolo da' suoi ripostigli, ma cavandolo un anno solo.

La cipolla secca è più sana della verde ha elle

delle qualità salutari, poichè presa con del finocchio, guarisce l'idropisia che principia: applicata con una pezza di panno bianco sopra le percosse, mitiga il dolore: cotta nella brace, e mangiata con zucchero, olio, e aceto, guarisce la tosse, ed è buona agli asmatici: pestata, e mescolata con burro fresco, mitiga i dolori moroidali.

La cipolla squilla, che ha la radice maggiore dell'altre, e che per la sua troppa acutezza è quasi velenosa, serve per ingrediente di medicine.

CIPOLLE DI FIORI. *Vedi FIORE.*

CIPRESSO. Albero de' più grandi, il quale viene ne' paesi caldi, e sopra i monti; è sempre verde, e folto da capo a fondo; fa un frutto che si chiama coccola di cipresso, in forma di noce, con delle fessure in varie parti o siano spaccature, che è d' un sapore molto amaro, dentro di cui sta racchiuso il seme piccolissimo, e angolare. Si semina per lo più ne' vasi al principiar della primavera, in buona terra arenosa, e asciutta, la quale spesso s' annaffia, e dopo due anni quando le piccole piante sono giunte all'altezza d'un piede, si mettono nel piantonajo nel mese d'aprile in una giornata nuvolosa, di dove, venute grandi, dopo essérvi state tre o quattro anni, si levano, per porle in formelle cubiche della grandezza di quattro piedi, nè importa, fatta che sia la buca, lasciare stagionare la terra, la quale però non dev'essere in luogo umido, ma sano ed asciutto, dovendosi prima innaffiare la buca, e bagnare le radici, come pure se la stagione corre asciutta fa di mestieri annaffiare spesso queste piante; e se la piantata è fatta a fine d'aver legname, dovranno porsi in distanza quadrata

una pianta dall'altra di diciotto o venti piedi.

Il legno di cipresso è gialliccio, quasi incorruttibile, e dove è tagliato l'albero, non rimette più. La coccola è ottimo rimedio nelle dissenterìe, e dicesi che sia febbrifuga.

CISTERNA. Se alla campagna si facessero delle cisterne, o conserve d'acqua piovana, molti paesi non si troverebbero nel caso di vedere nel seccore assetato il bestiame, e i terreni, ne ricaverebbero vantaggio per l'uso che potria farsi di queste acque per adacquarli.

CIVAJA. Nome generico d'ogni legume, siccome ceci, lenti, cicerchie, e simili. *Vedi* a' suoi nomi.

CLARETTO DI FRANCIA. Spezie d'uva bianca, che matura dopo la metà d'agosto, ne fa molta, di grappoli un poco serrati, di figura lunga, di granella mediocremente grosse, bislunghe, e di guscio duro. I capi sono grossi, di colore scuro, con occhi rilevati ad una giusta distanza. Fa i pampani grandi, di pianta rotonda, molto vellutati di sotto, con gambo vermiglio pieno. Vuole il clima caldo, il suolo leggiero, sottile, e asciutto. Il vino è color di paglia, sottile, sciolto, e spiritoso, ma di non molto odore, buonissimo a beversi solo.

V'è anche la rossa, che non differisce da questa, se non che fa i grappoli più sparti, i capi sono rosseggianti, i pampani poco vellutati, ed il vino matura tardi, e riesce meglio mescolata con altr'uve che sola; richiede lo stesso clima, e terreno.

COCOMERO, in vari paesi nominato *Anguria*. Frutto di forma tonda, di buccia verde, di midolla acquosa, e di grato gusto ne' caldi ardenti. Il luogo per i cocomeri vuol'essere in pianure calde, dominate dall'aria, e dal Sole; con

un

un buon fondo di terra graſſa, paſtoſa, leggiera, che ſtritoli, purchè non ſia troppo arenoſa, nè tanto forte che faccia nell'eſtate delle aperture, e molto meglio ſe vi sarà il comodo di poterla adacquare. Tra i primi e i venti d' aprile, quando la terra è aſciutta in modo da poterſi facilmente lavorare, ſi vanga tre palmi a fondo, ſtritolandola bene, e ripulendola da tutta la gramigna, ed altre erbe, con dare alla ſuperficie un poco di declive per lo ſcolo dell'acque piovane, quindi erpicata varie volte per più verſi, circa i venticinque d'aprile ſi facciano coll' aratro grande i ſolchi larghi quaſi due palmi e mezzo compreſo il lembo, e poi con il marrone s' uniſchino due ſolchi inſieme, tirando il lembo o ſia ciglio d'uno ridoſſo dell'altro, in modo che formino una ſola porca larga circa cinque palmi, la quale dalla parte di levante reſti baſſa al pari del fondo del ſolco fatto con l'aratro, e dalla parte di ponente reſti ſollevata tutta l'altezza del lembo, non tanto per facilitare lo ſcolo dell'acque, quanto ancora perchè i ſemi godendo del calor del Sole più preſto germogliano, e prendano maggior forza, e vigore. Preparate così le porche, ſi facciano in mezzo di eſſe con la vanga le buche larghe per ogni verſo e profonde due palmi e mezzo, diſtanti ciaſcuna circa dodici palmi, e diſtribuite in *quincuncem*, ponendovi in ogni una uno ſtajo e mezzo del concime che ſi dirà in appreſſo, ricoprendolo di terra bene ſtritolata, ſenza pigiarla, e facendovi in mezzo alla buca, per il lungo della porca, coll'occhio del marrone un piccolo ſolchetto profondo due dita, e lungo un palmo, coll'avvertenza che ſopra il concime vi reſti almeno l'altezza di quattro dita di terra, ſi mettano ſeparatamente in ciaſcun ſolchetto otto o dieci ſemi neri, ſtati prima a rinvenire tre o quat-

tro

tro giorni nell'acqua pura, i quali si ricoprono leggiermente di terra sottile, un poco renosa, e tutto questo si faccia in tempo che la terra non sia troppo bagnata.

Parlando ora della qualità, e modo di preparare il concime, nel mese d'ottobre levate le vinaccie dal trino, si prenda metà letame di cavalli biadati, un quarto concime di pecora, e un quarto vinaccie, ponendo il tutto assieme in luogo difeso dalle pioggie, mescolandolo, e stritolandolo ogni quindici giorni, acciocchè nello smaltire divenga tutto d'una medesima pasta; e se restasse troppo asciutto, come qualche volta accade, e non potesse per tal causa fermentare, vi si getti tant'acqua da bagnarlo un poco, e subito si rimescoli, tenendolo sempre ammontato e ammassato insieme. Al principio del mese di marzo s'accresca la massa di detto concio con due quinte parti, una di sterco di colombi, l'altra di lupini scottati in una caldaja, e se è possibile vi s'aggiunga un'altra quinto parte di cessino, o sia pozzo nero, rimescolando ogni cosa insieme.

Ma torniamo alle piante de' cocomeri: dieci o dodici giorni dopo nati, allorchè dal loro vigore possono distinguersi i migliori, se ne lascino due soli gambi de' più belli per buca, sbarbando gli inferiori, e quando hanno tre o quattro foglie, si zappi da per tutto la terra, rincalzando i gambi fino alle foglie, con abbassare un poco le porche dalla parte dell'aria di ponente. Và nuovamente zappata la terra, riducendola piana nel rincalzare con diligenza le piante, allora quando hanno i tralci lunghi circa un palmo e mezzo, voltando le punte di essi sterzatamente per tutti i versi del campo, acciocchè resti tutto ricoperto il terreno. Dopo fioriti e legati i cocomeri,

meri, cominciando ad ingrossare, si prendano con maniera per il gambo, e si posino in terra dalla parte del fiore, che in tal guisa verranno con maggior comodo più grassi, e di miglior figura. Allora devonsi tagliare i tralci piccoli, nati da' tralci grossi che hanno prodotti i cocomeri, e questi si spuntino lontani due piedi da' medesimi cocomeri; ma se la persona che dee fare una tal potatura non è intendente e pratica, sarà meglio tralasciarla, per non cagionare più danno che utile con il taglio de' tralci buoni in vece de' cattivi, e conseguentemente con la perdita di molto frutto. Venuta la stagione calda, verso la metà di luglio, se le piante patissero seccore, vi s' introduca placidamente l'acqua, finchè ricuopra tutto il campo, e si lasci stare così coperto o per una notte, o per cinque o sei ore della mattina. La bellezza, e perfetta qualità de' cocomeri farà conoscere l'utile delle fin qui descritte regole.

Cocomero salvatico, detto anche *asinino*. Ha le foglie più ruvide del domestico, bianche al di sotto; i tralci sono talmente ruvidi, che a toccarli pungono come spine. I fiori sono gialli fatti a stella, i quali nel crescere divengono come una ghianda; ma più grossi però, e più lunghi, ricoperti d'un pelo che ha dello spinoso per la sua acutezza.

Tutta la pianta è d'uso in medicina. La radica è astersiva, digestiva, e mollificante: il sugo di cocomero salvatico, chiamato *Elaterium*, serve a molti mali, e particolarmente per purgare di sopra, e di sotto.

COLCHICO. Fiore di diverse spezie: il più stimato è il doppio di color vinato, macchiato dello stesso colore, chiaro, e scuro, che fiorisce in autunno. Vuole quattro dita di profondità, e

di

di distanza, in buon terreno, macero, di dove si cava solo per isgravarlo, e subito si ripianta. La sua radice è gustosa, e dolce al palato, ma talmente nociva al corpo umano, che lo riduce a morte.

COLLO DI CAMELLO, detto anche *narciso di lunga cervice*, e *coronato*. Fiore del quale se ne trovano tre sorte, il bianco scempio, e doppio, e il bianco pallido. Il bianco scempio dilata sei foglie, in mezzo alle quali sorge un calice lineato di rosso all' estremità. Il bianco pallido è minore, ma di fiori più copiosi, facendone quattro o cinque per gambo, con il loro calicetto giallo. Il bianco doppio può veramente dirsi *narciso coronato*, poichè tra le molte foglie si solleva il calice color d'oro, fregiato nell' orlo con una linea rosseggiante a guisa di corona. Amano un luogo poco solatìo, terreno grasso, e macero, e la profondità di quattro dita, e mezzo palmo di distanza uno dall' altro, ricuoprendoli con terra da ortaggi; passati i tre anni si levano per staccar loro il soverchio moltiplico.

COLMARE. Dicesi delle terre nelle quali s' introduce l'acque torbide de' fiumi ad effetto che vi deponghino. Allorchè si ha la comodità d'un fiume, o torrente, da cui poter prendere le acque torbide, e per via d'un canale con la sua cateratta condurle in un terreno basso, palustre, ed umido, si circonda primieramente il terreno d'argini capaci di sostenere quella quantità d' acque, che conviene introdurvi proporzionatamente all'estensione della colmata, in fondo alla quale vi dev'essere un altra cateratta, di dove dar esito all'acque, quando per aver deposto sono divenute chiare; avvertendo che se il terreno da colmarsi fosse talmente vasto, che biso-

ſognaſſe dividerlo, e colmarlo un pezzo alla volta, fa d'uopo cominciar ſempre a colmare il punto più baſſo, e venir di mano in mano al più alto, per non trovarſi poi coſtretti a far nuove gravoſe ſpeſe per poter finire la colmata. Alzato così il terreno, e reſo ſano, e aſciutto, s'incomincia dal ſeminarvi delle biade ſerotine, cioè ſaggina, granturco, miglio e panico, che vi vengono in abbondanza, sfruttando quella terra troppo caloroſa, e non atta a produrre il grano ſe non il terzo anno.

COLOMBAJA. Luogo fatto per ſtarvi i piccioni, che dev'eſſere per quanto è poſſibile diſcoſto dal più abitato della caſa, fabbricato di pietre riquadrate con poca calcina, e ſenza legnami per difendere i piccioni da' ſorci, giuſtamente elevato, imbiancato dentro e fuori voltato al mezzodì, con un ripiano di pietra e mattoni al di fuori, perchè i piccioni vi ſi poſſano poſare, e ſecondo l'*Erera*, dev'eſſervi ad una giuſta diſtanza dell'acqua, che corra leggiermente, ove poſſano ſciaquarſi, e altr'acqua ſtagnante, o con arte praparata, non molto fonda per abbeverargli l'eſtate. Nella Colombaja ſi mettono quanti nidi o ceſtini che ſi vuole, e queſti, o di vinchi, o di terra, ſcavati nel muro: il prim'ordine va alto quattro piedi da terra, e il più alto tre piedi diſtante dal palco, e coperto d'un aſſe. I Piccioni ſono del padrone della colombaja finchè mantengono l'abito di tornarvi, ma ſe laſciano di ritornarvi, dopo un certo ſpazio di tempo (è varia la determinazione di queſto tempo) appartengono al padrone della colombaja che hanno ſcelta. E' proibito eſpreſſamente l'ammazzare o prendere in qualunque forma i piccioni. *Vedi*, PICCIONI.

COLOMBI. *Vedi* PICCIONI.

CO-

COLOMBINA. Sterco di piccione, ottimo per il molto calore che contiene in sè, e che per ciò estirpa mirabilmente la gramigna, si dà avanti il verno alle viti, e altri alberi; in modo però che non tocchi la radica di quelli, ma scoperto si lascia alle nevi, e a'ghiacci: volendolo adoprare la primavera, o si sparge per tempo sopra i seminati, o si fà stare tre mesi in acqua, con la quale si può innaffiare qualunque pianta illanguidita per frigidità di terreno, o che ami il caldo; e lo sterco asciutto, e stritolato, si potrà dare con singolar vantaggio a qualunque pianta, o seme.

COLONNE, e COLONNELLI. Sono i migliori sostegni che possano mettersi alle viti in quei luoghi ove si tengono a filari; si fanno di quercia, segati in quadro alla grossezza di sei in sette pollici per ogni parte, e di lunghezza sei piedi, e un quarto le colonne, e cinque piedi e un terzo i colonnelli. Non dovrebbe un'economo agricoltore spaventarsi per la maggiore spesa che vi vuole in questi, che ne'pali, poichè facendo un giusto esame vedrà quanto gli venga amplamente ricompensata. Oltre al difender la vite per la loro grossezza e solidità da'pericolosi effetti del gelo, e de' venti, dureranno fino a quarant' anni se prima di adoprarli stati sieno per qualchè anno nell'acqua a purgarsi; dovecchè i pali non sono si resistenti, e forti, e conviene frequentemente rinnovar la spesa. Per purgare, e render più durevoli le colonne, e colonnelli; segati che siano si pongono in una buca piena d' acqua, ove si lasciano per un'anno almeno, e meglio se vi staranno di più, soprapponendovi delle pietre o altri pesi perchè restino sotto l' acqua, e non galleggino. Alcuni per adoprarli subito fatti, senza indugiare il detto tempo, praticano di avvam-

vam-

vampare e abbruciacchiare quella parte che deve entrar nella terra, e quantunque così non si corrompano sì presto, pure non sono di tanta durata, quanto quelli tenuti nell'acqua.

COLLOQUINTIDA. La Colloquintida ha le foglie, e i tralci simili al cocomero salvatico, i quali serpeggiano sopra terra; e fa il frutto tondo d'una mediocre grandezza, di color giallo, al sommo amaro. La midolla del frutto è buona a far pillole per sciogliere il corpo; opera però con violenza, arrecando delli struggimenti, e aprendo talmente le vene che ne fa escire il sangue, cosicchè ha bisogno di correttivo.

COLSAAT, o *KOOLZAAD*. Nome fiammingo che danno ad una spezie di cavolo rosso, che forse è il cavolo rapa chiamato da' Toscani, il di cui seme è simile a quello della rapa, ma più nero, e più grosso, e si coltiva diversamente, seminandosi a mano da' primi d'aprile fino in giugno, in buona terra, grassa, umida, e ben lavorata, ricoprendolo con passarvi sopra l'erpice. Si dà verde a' bestiami dal mese di settembre fino a dicembre; è buonissimo per ingrassar le vacche, e tosandolo, ributta. In tutti i Paesi Bassi ne seminano assai, ed è una buona entrata per la quantità dell'olio che si estrae dal seme, per bruciare, per unger le lane ec. ed è lo stesso di quello che in Francia chiamano *huile de navette*. Sarebbe desiderabile che si sperimentasse in Italia la coltura e l'uso del seme si di questa, che d'altre piante straniere.

COLTIVARE. Diversi sono gli esami che devono farsi prima di porsi a coltivare, per conoscere se sia vantaggioso, e per non gettare inutilmente il denaro, e la fatica. Si consideri la qualità del terreno (*Vedi TERRA*); la stabilità del fondo, che trattandosi di monti o colline, si os-

si osservi se possa smottare, o dall' alto calarvi il terreno, se le acque venendo precipitosamente al basso, possano farvi considerabili e dannose rosure, o se la loro forza possa venir riparata da muri, e acquidocci, e in qual forma vadano questi diretti, potendo servirci di regola i torrenti, e gli scoli dell'acque piovane. Per assicurarsi della qualità, e fondo del terreno, sarà assai concludente il farvi delle buche larghe e profonde almeno quattro piedi, che così vedremo quanto fondo di terra vi sia, e le diverse qualità di strati che possono trovarvisi, come pure se vi sieno acquitrini, o gemitivi interni d'acque, per ripararvi: nè sarà cosa inutile il riempire subito scavata una di dette bucche con la medesima terra, calcandovela nel rimetterla dentro, perchè se ne avanzerà, sarà segno di terreno buono per grani; per viti e pasture, se riempirà per l'appunto la buca, è di poco valore la giudicheremo, se ne mancherà. Le suddette buche ci faranno comprendere la qualità del terreno ne'piani che si volessero coltivare. *Vedi COLTIVAZIONE*.

COLTIVATORE. E' una spezie d' aratro composto di diverse parti, che si usa particolarmente in Francia per lavorare le terre. Vedasi il Trattato della coltura delle terre di *M. du Hamel*, e vi si troverà la descrizione di diversi coltivatori stati inventati, con le sue figure, senza le quali inutile sarebbe stato il darne quì alcun ragguaglio.

COLTIVAZIONE. Volendo fare una coltivazione, avanti d'effettuarla è importantissimo il bene, e stabilmente idearla. *Vedi COLTIVARE*, e *TERRA*.

Se la coltivazione dev'essere puramente a grano, o altre biade, servirà uno sterro di circa

due

due piedi, lasciandolo dopo fatto per un mese scoperto all'intemperie dell'aria; ma se a viti, olivi, o altri frutti, se non per tutto, ne' filari almeno delle piantate, bisogna farlo largo e profondo più di quattro piedi, e se è fossa, vi s' aggiugne in fondo di essa di quà e di là il soggrotto, o sia scavo di un piede, lasciandolo stare un'anno scoperto, perchè la terra col benefizio de' ghiacci, e del Sole si concoca, si stritoli, e divenga leggera, e soffice. Quanto a' sassi che si trovassero nello scavare, se sono grossi, e forti, da resistere all' aria, potranno servire per i muri, e al contrario se piccoli, e che si stritolino allo scoperto, si porranno in fondo per le fogne delle fosse; e se per disgrazia s' incontrasse in degli alberisi cultellini, galestri, e bardelloni, essendo in poca quantità; si faccia lo scasso più profondo, e si sotterrino sotto le fogne delle fosse; se sono molti, si tralasci la coltivazione, piuttostochè avere un campo ripieno di scappiole. Nè è sempre utile il rompere, e disfare i massi che s'incontrano, quantunque alcuna volta guastino l'ordine della coltivazione, e la dirittura de' filiari, poichè accade che in qualche luogo servono di sicuro ritegno del terreno, il quale senza di essi sarebbe trasportato dalle pioggie, e in questa guisa le piante trovandovi più che altrove di che sostentarsi vi provano meglio: che se disfarsi si volessero certi massi di natura quarzosa, oltre la grave spesa, pregiudicherebbe al campo, riempiendolo d' una gran quantità di scappiola, dannose alle piante, a' lavoratori, ed alle bestie. Un giudizioso esame farà determinare il saggio coltivatore, e risolvere ciò che gli possa essere più vantaggioso.

Procurisi inoltre di fare i filari più diritti, e meno interrotti che sia possibile, perchè non impe-

pedifcano i lavori; che le foffe abbiano il fuo declive per lo fcolo; che i divelti, o filari fieno discofti dalle mura e ripe almeno quattro piedi, gli olivi diciotto in venti piedi, e gli altri frutti dieci piedi per lo meno, acciocchè le barbe abbiano luogo di dilatarfi, altrimenti non farebbero profitto alcuno; che da un filare all' altro vi corra almeno quaranta piedi, perchè le piante non aduggino le femente, e ne' filari gli olivi fiano diftanti uno dall' altro quaranta piedi, con che però gli olivi, e frutti corrifpondano fra di loro in fquadra, e fra le viti e qualunque pedale di frutto vi corra la diftanza di quattro piedi; offervando che fe tutte quefte diftanze faranno maggiori, faranno le piante certamente miglior prova.

COLTRO. E' un ferro graffo in forma di coltello fitto nella ftiva dell' aratro, che ferve per tagliare la terra; e le barbe, e fare ftrada al vomere che ha un folo orecchio, e manda la terra tutta da una parte. Quefto ferro è affai buono per i terreni non faffofi: fi ufa folo fenza il vomere con molto vantaggio per tagliare la codega de' prati prima di concimarli, affinchè alla pioggia fciogliendo i fughi de' conci, gli faccia facilmente penetrare nella terra per l' aperture fatte dal coltro. Vedi il più volte citato *M. du Hamel*.

COLUMBARIA, o *Colombina*. Pianta la quale crefce nelle macchie, e fu' muri; i fuoi gambi fono alti un piede, le foglie tagliate, i fiori turchini, e crefcono a fpiga. Ella è calida, cefalica, e vulneraria, fi ufa nelle affezioni del capo cagionate da freddo, nelle malattie del petto, oftruzioni di milza, e nell' iterizia; la decozione di tutto la pianta libera da' calcoli, guarifce le piaghe: i fuoi fiori mefcolati con la farina di fe-

ſegale e chiara d'uovo; applicati in impaſtro, guariſcono la pleurisìa.

COMINO. Spezie d'erba, il ſeme della quale viene a noi di Levante, e ſi chiama collo ſteſſo nome. Si coltiva anche a Malta. Il ſuo gambo è quaſi alto più d'un piede; il fiore è bianco, e piccoliſſimo; al fiore ſuccede il ſeme, bislungo, cannellato leggiermente ſul dorſo di color cenerino, e d'un ſapore aromatico: ſi uſa darlo a' piccioni.

CONCIARE. Vale caſtrare gli agnelli, e vitelli; lo che dee farſi il ſeſto, o l'ottavo giorno della Luna creſcente.

CONCIMAJA. Luogo ove s'ammonta il concio, che dev'eſſer vicino alla ſtalla, ſopra una terra ſoda, la quale non ſucchi l'umidità nè le acque, che ſono fino ad un certo ſegno neceſſarie per la putrefazione de' vegetabili, e perciò non vanno tenuti i conci nella concimaja troppo aſciutti; e a queſt'effetto le buche ſono migliori delle concimaje a pendìo; ma ſi oſſervi che un' ugual pregiudizio gli arreca un troppo abbondante umido, onde vi ſi fanno i ſuoi ſcoli di dove ſgorghi l'eceſſo d'umidità, la quale poſſa rigettarſi ſopra il letame, quando ſi crede a propoſito. Se ſe la concimaja è a pendìo ſenza buca, le pioggie e acque che ſcolano, portano via i ſughi del letame, che in breve tempo ſe ne trova affatto ſpogliato; ond'è che il Sig. *Plucche* Autore dello Spettacolo della Natura, loda le concimaje che hanno una tettoja; ad oggetto di riparare i conci dalle pioggie, che col dilavarli, gli riducono a una materia del tutto priva di ſoſtanza. La troppa aria ritarda la putrefazione; il Sole, e il vento traſportano i ſali, e gli olj volatili, tanto neceſſari a porre in azione il ſugo vegetante delle piante; onde per isfuggire queſti inconvenienti crede-

 rei

rei bene che la concimaja fosse in luogo ombroso, circondato d'alberi, e che vi possano solo liberamente dominare i venti del settentrione, e del levante, massime durante l'inverno, mentre questi due venti in tale stagione sono più degli altri pregni di quelle nutritive particelle tanto proprie alla vegetazione.

CONCIMARE. *Vedi LETAMARE*. *Columella* nel prescrivere il tempo di concimare le terre, dice che in quelle che devonsi seminare in primavera, vi si ponga in tempo d'inverno a piccoli mucchi, e a Luna calante; e in quelle da seminarsi in autunno, nel mese di settembre. *Crescenzio* è di sentimento che si possano concimare i campi in ogni stagione, se nel medesimo giorno si cuoprano con la terra. Per la quantità è certo che non ve ne vuole nè troppo, nè poco, e che le terre umide ne richiedono più dell'altre: trainato che sia ne' campi, e distribuito in principio a piccoli monti, allorchè si è vicini a seminare si sparge sopra la terra, e per mezzo d'un buon lavoro si sotterra in maniera che non comparisca quasi punto al di fuori.

Il terreno che dev'esser seminato a grano o altre biade sarà molto utile il concimarlo nella maniera seguente. Segato il grano, si facciano rompere le terre con riaffondare gli stessi solchi vecchi, si sparga il concime in fondo di detti solchi, poi si formino i solchi dov'era la porca, facendo cadere la terra sopra il concime; prima di seminare si riprofondino i suddetti nuovi solchi, di modochè le porche vengano dove l'anno antecedente erano i solchi, e i solchi dove erano le porche. Da ciò ne accaderà che la sementa si farà in quella parte di terreno, che l'anno avanti per esservi i solchi non era seminato, che il grano avrà sotto le sue barbe il concime da

tirar-

tirarne il sugo necessario; che il calore di detto concime (quale non sia però in eccedente quantità da bruciarle) preserverà le barbe da ghiacci dell'inverno. Un maggior vantaggio se ne ricaverà l'anno seguente, mentre approfondando i solchi, e concimandoli come sopra, nel riempirli con la terra de' solchi che si faranno in mezzo alle porche, si verrà a sollevare il concime dell' anno antecedente, che resterà mescolato con la terra superiore delle nuove porche, sicchè la sementa avrà sughi tanto sotto che sopra da poterne ritrarre la sua sostanza.

Le ceneri date alle terre sono molto utili, e debbono riguardarsi come la quint'essenza del governo, non solo perchè sono fruttifere al grano, e lo fanno crescere ad una considerabile altezza, ma perchè ancora distruggono l'erbe cattive, purgano le pasture, dovecchè il concio, soprattutto quando è fresco, le fa moltiplicare a motivo della sua crudezza. Si è osservato che la cenere mescolata con il grano l' indurisce a segno, che a fatica si schiaccia mordendolo; lo difende dalla volpe, quand' anche avesse uno o due anni, ma bisogna smoverlo ogni giorno, e pulirlo bene.

La calcina fa gran miglioramento a' terreni sabbionosi, ma difficilmente ne ricevono vantaggio gli argillosi, e unita con lo sterco di vacca, o con la melletta del letto de' fiumi fa un'eccellente mescolanza. Vogliono alcuni che essa operi all' ingiù, e però la lasciano per un anno sul terreno prima di ararlo. Ne' terreni a pendio bisognerà mescolarla con letame, e spargerla massimamente nella parte più alta del terreno, poichè le acque delle pioggie calando a basso, porteranno alla parte inferiore la virtù della calcina, e del letame. Il miglioramento che fa la

calcina alle terre non dura più di cinque anni, passati i quali bisogna rinnovarla. La giusta quantità che viene assegnata per fertilizzare i terreni, è di uno stajo per ogni pertica quadra, oppure cento sessanta staja ogni jugero. Ecco in qual modo dee governarsi con la calcina. Si rompe leggiermente il terreno, poco dopo ivi si trasporta la calcina viva in pietre com' esce dal fornello; se ne formano de' monti di circa libbre cento l'uno, distanti uno dall'altro venti o venticinque piedi, poi si cuoprono detti monti di calcina all'intorno e sopra con la terra che si è smossa nel rompere il terreno, e questa all' altezza d' un piede; quando la calce è così coperta, ella si spenge e si spolverizza, ma allora però cresce il volume della calcina, e fa apprire e squarciare la terra che la ricuopre, onde bisogna andar riturando le aperture, perchè piovendo l' acqua non vi penetri, e la riduca soda e difficile a mescolarsi con la terra. Quando è bene spenta, e ridotta in polvere, si mescola con la terra che la cuopriva, e di nuovo si rammonta, lasciandola così per due mesi o sei settimane, poi si spargono questi monti per il terreno non gettandola, ma a piccoli monticini d' una palata per ciascuno; quindi si ara profondo il terreno, e dopo qualche giorno vi si semina; che se la sementa dev'esser di grano, si procuri di terminare quest' operazione un mese avanti della semina, per poter lavorare la terra più volte, che gioverà assai, e vi verrà bellissimo. *Vedi CONCIO.*

CONCIO. E' l'ordinario miglioramento delle terre, del quale ven' è di più sorte, che alcune convengono ad una qualità di terre, altre ad un'altra;

Il concio di vacca è grasso e rinfrescante, fa bene alle terre secche, magre, e renose, con le quali

quali si mescola per un tempo nuvoloso, mettendolo sotto terra prima dell' inverno; affinchè conservi il suo calore: quello di montone è molto caloroso, e pieno di sale, perciò si adatta alle terre frigide, e magre, e dura assai, il giovamento che gli arreca, essendo lo stesso di quello di capra: e di pecora, quello dicavallo ha le medesime qualità, ma non è tanto grasso, e per essere asciutto, è buono per le terre lavorative particolarmente per le forti, e umide, e per gli orti, ma non già per gli alberi, e bisogna impiegarlo presto; quelli di mulo, e d'asino sono presso a poco della stessa natura, ed in qualsivoglia campo lo rendono fertilissimo, e felicitano ogni pianta: quello di piccioni e polli è il più caloroso di tutti, e adattato per le terre umide, e per gli alberi vecchi, ma va lasciato svaporare un poco, altrimenti brucerebbe la semenza; è pieno inoltre d' animali che s' attaccano agli alberi, e fanno molto pregiudizio: quello umano è molto buono, massime per gli orti, e vi si mescolano le spazzature; l'orina pure umana serbata sei mesi, e mescolata con acqua, ingrassa ottimamente il terreno attorno le viti, e altri alberi: quello di bue essendo pieno d'umido viscoso, fa molto giovamento a'campi asciutti e caldi, ma non dura lungo tempo: quello di porco è frigido, e il meno stimato di tutti, ma mescolato con altri si dà alle terre calorose, e agli alberi ingialliti per troppa siccità. I sudiciumi delle strade, ammontati, e lasciati seccare, fanno molto bene a'piedi degli alberi, sopratutto a' fichi, e alle terre sfruttate, come ancora le ceneri, massime per le terre umide. L'unghie, e le corna sono forse il migliore, e più durevole ingrasso, ma siccome poste superficialmente durano fatica ad infradiciarsi, e riscaldano troppo

le piante, così vanno messe a fondo sotto terra, perchè andando le barbe di qualunque seminato a ritrovarle ne ricavano straordinario giovamento: d'un ugual durata, e buoni sono i ritagli di quojo. Le piote bruciate con ogni sorta d'erbe, le terre non state per anche a frutto, e in particolare la superficie, sono eccellenti per migliorare un suolo stracco.

Cavato di sotto le bestie il concio si pone nella concimaja, nè si deve impiegare sino a che le paglie non sono interamente corrotte dallo sterco e orina delle bestie, nè prima che sia spento, e smaltito, perchè impedirebbe in tal caso la vegetazione in vece di facilitarla, sopratutto quando è sotterrato all'escir delle stalle, e che immediatamente vi si semina biade, o grano; il suo calore è capace di bruciare le barboline, e i semi di cattive erbe di cui è ripieno quando non è infradiciato, vegetano, e infettano tutte le biade: che se siamo sicuri che non vi siano semi cattivi, si può spargere sopra la segale, o altre biade nel mese di gennajo, che allora può esser utile, e facilitare lo spuntare di dette biade in un tempo asciutto. V'è chi usa di far mettere il concio delle stalle sotto le capanne, e farvi portare tutte le orine e saponate della casa, spargendolo poi ugualmente in gennajo sopra le biade verdi.

Tutte le terre hanno bisogno di concio, ma più le frigide, e umide, che le calorose. Generalmente l'eccesso del concio è dannoso, di rado però riguardo a' legumi grossi; così una sporta di concio serve sopra una porca lunga una pertica, e il tempo migliore di darlo è l'autanno, e anche la primavera, non mai l'estate.

Quando per correggere la poca forza d'un terreno si vuole concimar molto, va messo il concio

cio ſopra la terra che ſolleva l' aratro nel fare i ſolchi, perchè nel lavorarla ſi trova meſcolato bene.

Siccome il concio di cavallo è aſciutto e caloroſo, talchè ſi brucia anzi che infradiciare, dopo averlo ammontato s' innaffia più ſpeſſo che ſi può con la ſaponata, che le donne gettano via lavata la biancheria; e allora ſi potranno governare le colline caloroſe, perchè muta natura, e diviene graſſo. Riguardo allo ſterco, dove ſi ſtabbia il beſtiame minuto, per renderlo di più durata, nel portar le reti da un luogo all'altro, ſi fa ſpargere ſopra la terra, dove devono dormire le beſtie, della paglia tribbiata a ſei o otto dita di lunghezza; il graſſo di queſto concio incorporandoſi ne' vuoti di queſta paglia durerà fino a tre anni. Quanto al pecorino è bene unirlo con il concio di vacche o buoi, perchè ſmorzandoſi così il calore ſoprabbondante, ne reſulta un'eccellente meſcolanza per le terre umide.

Perchè il concio non produca vermi, i quali precipitano le ſemente del grano e biade, ſi faccia nel letamajo un ſuolo di concio, e ſi ricuopra ſottilmente con calcina; quindi un altro ſuolo di concime, e un altro di calcina, e così di mano in mano fino a formare tutta la maſſa. Il calore del concio, che da per sè ſerve a far naſcere l'uova de' vermi, unito alla calcina s'infiamma talmente, che ammazza tutti i vermi, e diſtrugge le uova: oltredichè ſi rende il concio più paſtoſo, e butirroſo, che più facilmente comunica la ſua ſoſtanza alla terra.

Si oſſervi finalmente che le terre amano il cangiamento del concio d'anno in anno, e che con queſto metodo di far ſuccedere un governo all'altro, i prodotti della terra vengono generalmente meglio. *Vedi* *CONCIMAJA*, *CONCIMARE*, *LETAMARE*.

CON-

CONFINI, o *termini*. I confini sono uno de' mezzi stabiliti per determinare l'estensione degli effetti; si mettono o per via di giustizia, o per semplice convenzione tra' vicini confinanti. La regola è d'avere i suoi effetti confinati con termini di sasso, e piantati alla presenza de' vicini. Ogn'uno può obbligare il suo vicino a confinare a spese comuni. Vi sono molti luoghi che in vece di termini di sasso, si servono degli alberi che si trovano su' confini de' terreni.

CONIGLIERA. Pezzo di terreno destinato per tenervi i conigli. Questo dev'essere in una piccola collinetta o eminenza di terreno, esposto a levante, o mezzo giorno, che sia di suolo arenoso, mentre dell'argilloso e cretoso difficilmente, e non così bene vi fanno le loro buche, e nel mellettoso e fangoso vi si trova poco vantaggio, essendo l'umido nemico di questi animali. Il circondare la conigliera di mura, come vorrebbero alcuni, è una grave spesa; il farvi attorno un fosso ripieno d'acqua, non sembra ad essi giovevole, stante l'umidità che gli è contraria, molto più che non v'è bisogno di confinare a' conigli se si porranno in principio nella conigliera quando sono pregni, poichè trovandosi gravi e pesanti, se ne staranno nel luogo ove vengono posti, nè lo lasceranno allorchè vi sono assuefatti, e i parti pure vi resteranno, per esser quello il luogo loro nativo.

CONSOLIDA. Erba detta altrimenti *orecchio d'asino*, che cresce ne' luoghi umidi, fa i fiori porporini o bianchi, ed è una della principali vulnerarie. La sua radica è consolidante, propria per l'etisìa, per le flussioni di petto, spurgo di sangue, dissenterìa, e per riserrare le piaghe: si usa ancora esteriormente per fermare il sangue, e l'emorogìa delle piaghe.

CON-

CONTADINO, *Colono*. Dev' esser fedele, industrioso, vigilante, intelligente nella sua arte, attivo, e faticante: conviene procurargli tutti i mezzi d'esser comodo, che così si accredita l'effetto, e in seguito se ne profitta; dovecchè il contadino miserabile desola le terre, e si rende incapace di pagare il debito che forma con il padrone.

CORBEZZOLO. Arboscello di non molta grandezza, che non perde foglia, e fa il suo frutto ritondo, e ovato, che gialleggia nella rossezza, ed è grande come una grossa ciriegia; da' contadini è detto anche *albàtro*.

COREGGIATO. Strumento villereccio, fatto di due bastoni, legati insieme da' capi con gombina, per uso di battere il grano, e le biade.

CORNIOLO, o *cornio*, Albero non molto grande, ma abbondante di rami, che ha il suo legno duro, la scorza nodosa, prova facilmente in tutti i terreni, e si prende da' boschi perchè venga più presto; produce il frutto lunghetto simile all'oliva, ed alla giuggiola, di color rosso, di sapor lazzo, e afro quando è maturo, e si chiama cornia, o corniola, la quale è un rimedio efficace contro la diarrea, e contro tutti i flussi per la virtù, che ha di risserrare. Con la polpa di questo frutto se ne fa una conserva con zucchero, o mele, la quale è buona contro la dissenteria, e serve a fortificare lo stomaco.

CORONA IMPERIALE. Fiore detto anche *giglio regio*; butta in cima al gambo un ammasso di foglie, con all'intorno leggiadrissimi fiori, che pendono all'ingiù, e formano una corona. Questi fiori gettano in mezzo sette stametti giallicci, e si rassomigliano a' gigli, ben-

benchè non rovescian tanto i loro labbri, nè tanto si dilatano nell' orificio, non vengono sempre nello stesso numero, nè dello stesso colore, essendo ora di color giallo, ora di color rancio, e qualche volta varia anche il colore nell' ordine de' giri. Richiede non molto Sole, terreno da erbaggi, profondità e distanza di mezzo palmo. Il bulbo, che è tenerissimo, non si leva di terra se non che in settembre in occasione di staccarli i figliuoli, e subito si ripianta; che volendolo tener fuori della terra, s' involta in carta, e si ripone in scatole.

COTOGNO. Albero d' un grand' utile, sì per il suo frutto, del quale se ne fa il cotognato, ed altri composti, sì perchè serve per innestarvi sopra i meli, e peri, che fanno i frutti migliori, e più grossi. Vi sono due qualità di cotogni, uno è più grande con le foglie minori, e il frutto lungo, che si dice pera cotogna; l' altro è più piccolo, ha le foglie più ampie, e fa le mele cotogne. Quest' albero ama le terre umide; il miglior modo di moltiplicarlo è di piantare buone barbatelle di cotogni, tagliandole a marzo un pollice sopra terra, e rincalzandole d' un piede di buona terra, si può anche innestare a squarcio verso la fine di marzo sopra un susino salvatico. Il frutto si coglie sulla fine d' ottobre, nè bisogna metterlo accosto ad altri frutti, perchè gli guasta con l' odore, e con l' acido.

COTONE. Pianta annuale, che fa il cotone, il cui gambo è alto tre o quattro piedi, diritto, vellutato, un poco legnoso, e quasi sempre con de' rami: le foglie sono simili a quelle del piccolo acero, ma meno sode, più lanuginose, e più bianchiccie: i fiori, che vengono all' estremità de' rami, sono della grandezza e

si gu-

figura preſſo a poco de' fiori di malva ordinaria, gialli all'eſtremità, e porporini in fondo. Il calicetto, finito il fiore, diviene un frutto come una noce; diviſo in quattro parti, che contengono ciaſcuna più ſemi, inviluppati in una peluria bianca, che è il cotone. La midolla del ſeme quando è freſco, è molto buona per la toſſe, e altri mali del petto.

COVONE. Quel faſcetto di paglia legata, che fanno i mietitori nel mietere, e che laſciano per terra a miſura che ſegano le biade, affine che ſi ſecchino prima d'abbicarle.

CRESCIONE, Pianta che ſi coltiva negli orti, e ſi moltiplica ſolo dal ſeme, il quale è molto minuto, ovale, e d' un color gialliccio; ſi ſemina la primavera in terreno umido, ben lavorato, e letamato, naſce preſto ne' giorni caldi, e creſce felicemente coll'innacquarlo: le foglie ſi mangiano in inſalata crude, e non biſogna però farne mangiare alle donne gravide, ſe non nel caſo che la creatura foſſe morta, poichè dicono che queſt' erba le facciano ſgravare dal feto. Queſt' erba ſi uſa per purgare il ſangue; il ſeme provoca l'orina, riſveglia gli ſpiriti, ed è buono contro le malattie del fegato, e della milza.

Il creſcione acquatico naſce per le foſſe acquoſe, ſi raſſomiglia al primo, ma ha le foglie più piccole: la ſua decozione è buona contro l'enfiagioni del ventre, la difficoltà d'orinare, e la paraliſia della lingua.

CRESPINO. Arboſcello che ha delle ſpine lunghe, ſottili, e bianchiccie, la ſcorza è bianca, e liſcia; il legno giallo, e glutinoſo; le foglie lunghe, e tenere; il fiore, che viene nel meſe di maggio, è giallo, e odoroſo; il ſuo frutto è ſimile a'granelli della melagrana. E' mol-

molto comune, viene nelle siepi; e intorno de' boschi; godendo ne' luoghi freschi; butta molte barbe, e dal pedale sorge quantità di getti.

CRETA. Terra tenace. *Vedi TERRA.*

CROCO. *Vedi ZAFFERANO.*

CULTURA. *Vedi LAVORI, TERRA, COLTIVARE, COLTIVAZIONE* ec.

CURIANDOLO. Pianta il di cui seme è usato in medicina; il migliore è pieno, ben secco, bianchiccio, e di buon'odore: è calido, astringente, molto proprio per la languidezza di stomaco, poichè lo fortifica dopo mangiato, che si prende confettato; toglie i flati, e i vapori che salgono alla testa, ajuta la digestione, ed è contro i vermi. Si coltiva questa pianta ne' giardini, in terra molto grassa, e ben concimata, facendone la sementa nel mese di marzo.

CUSCUTA, o *cuscute*, che chiamasi anche *cassuta*, e *lino di lepre*. Pianta, che, secondo l'antica opinione, si credeva non avesse radice ferma in terra, ma sopra l'altre piante dove nasce, le quali fa presto seccare; al presente però non si dubita che abbia le radici, venendo dal seme, il quale è buono, e si forma passato il fiore in cima a sottili gambi che butta.

DEN-

D

DENTE CAVALLINO, o sia *Jusquiamo*. Vedi CASSILAGINE.

DIGITALE. Fiore, che nasce dal seme, e ricerca posto solatìo, terreno da erbaggi, innaffiandolo quando faccia bisogno. Ve ne sono di tre diversi colori, cioè il bianco, il rosso, e l'incarnatino. Le sue foglie sono simili a quelle della borrana, benchè più grandi, e meno ruvide. Alza un gambo, qualche volta fino a tre piedi, il quale comincia a vestirsi d'una gran copia di bottoni quasi dal fondo, che figurano una lunga piramide, e i fiori aperti che sono, sembrano tanti ditali.

DISPENSA. Luogo appartenente alla cucina in campagna, ove si chiudono le provvisioni nell'estate, e il vino ancora in certi luoghi. Si fa un poco più bassa del piano della cucina, e la porta per quanto si può dev'esser voltata al nord, o al tramontare.

DITTAMO. Due sono le spezie che comunemente adornano i nostri giardini, cioè il Cretense, o sia di Candia, ed il nostrale detto anche *frassinella*. Quello di Candia rosseggia, ed il nostrale è bianco: l'uno e l'altro buttano molti ramicelli sottili, fino all'altezza di due piedi circa, e questi forniti di foglie, con buon' ordine di quà, e di là a due a due, e in cima a' più alti fusti producono i fiori di grato odore, che comunicano a qualunque cosa che vi si strofini sopra. Queste qualità di dittamo ricercano coltura ordinaria, e terreno sterile.

DIVELTO. Chiamasi con questo nome la terra diveltata, o sia scassata, ed il lavoro

stesso

ſteſſo del diverre, lo che può farſi o ſcaſſando il terreno andantemente alla profondità di quattro piedi circa o facendo delle foſſe larghe e profonde più o meno, ſecondo che lo richiede la natura del terreno, ſe forte, o leggiero, ſecondo la ſua ſituazione, ſe in collina, o in piano, e ſecondo la qualità delle piante che vi ſi dovranno porre. *Vedi COLTIVAZIONE*, ove ſe n'è parlato.

DOLCIPAPPOLA. Spezie d' uva bianca che ne fa molta, a grappoli molto ſerrati, con granella non molto groſſe, tonde, e di guſcio gentile. I capi ſono groſſi, di colore ſcuro pieno, con occhi fitti, e rilevati, e i pampani piccoli, groſſi, poco vellutati di ſopra, ma molto di ſotto, pochiſſimo rabeſcati, e di gambo corto, tra lo ſcuro e'l vinato. Richiede clima caldo, eſpoſto al mezzo giorno, e terreno aſciutto, leggiero, ſottile, e atto a pigliare il caldo. Fa il vino bianco, dolce, odoroſo, ſottile, ma di non molto ſpirito, che matura per le prime beve, e che è guſtoſo a beverſi ſolo, maſſime per gli ſtomachi delicati. Queſt' uva meſcolata con altre in giuſta quantità fa buona lega.

ELCE.

E

ELCE. *Vedi LECCIO*.

ELLEBORO. Erba nota medicinale, ed è di due ſpezie, una fa il fiore bianco, l'altra d'un roſſo nero, e creſcono ne' luoghi montuoſi, e caldi. Le radiche dell'albero da' fiori roſſi, che devono eſſer groſſe, ben fatte, e di color nericcio, purgano gli umori malinconici, ma così violentemente, che ſi danno ſolo a' temperamenti forti: ſono meno dannoſe in decozione; convengono all'ipocondria, alla pazzia, alle vertigini, all'epileſia, all'apopleſia, alla ſcabbia: la doſe in infuſione è da una dramma fino ad una mezz'oncia.

ELLERA. Pianta di due ſpezie, arborea, e terreſtre. L'arborea, che creſce alle muraglie, e attorno a' fuſti degli alberi groſſi, pregiudica tanto all'une, che agli altri. La terreſtre, che viene ne' luoghi umidi, è amara, calida, vulneraria, e aſſai pettorale: s'uſa per ſciogliere il tartaro del polmone; è buona contro la toſſe, e l'etiſia, e l'ulceri de' reni.

ENULA. Pianta che naſce ne' luoghi umidi; ſi ſemina in febbrajo, e fioriſce in luglio. Ha le foglie ſimili al verbaſco, benchè più lunghe, più larghe, appuntate, con una coſtola groſſa. Fa un fuſto ſolo, languinoſo, in cima al quale vengono de' piccoli rami, e ciaſcuno ſoſtiene un fiore. La radica è groſſa, ſoda, tortuoſa, nera al di fuori, e dentro bianca: è aperitiva, e inciſiva giova agli aſmatici, e alli ſtomachi frigidi.

ERBA. Quella che naſce in foglia dalle radici ſenza far fuſto, come l'erbe d'orto che ſi coltivano per uſo di cuccina, e ſono la lattuga,

indivia, bietola, radicchio, acetosa, cerfoglio, porcellana, e simili infinite; l'erbe odorose, come la menta, basilisco, assenzio, camamilla, e molte altre: e assolutamente detta s'intende quella che produce la terra senza cultura.

L'erbe cattive, che nascono tra le semente, gli fanno infinito danno per i sughi che attraggono, e impoveriscono del necessario nudrimento la buona sementa. Ve ne sono delle più, e meno perniciose; alcune sono facili ad estirparsi, ed altre più difficili, come la gramigna, l'unghia cavallina, il meliloto, e simili; alcune rendono la raccolta magra, e minore; altre cagionano un maggior danno, facendo ammalare le buone piante, e rendendole sterili. Non è così facile il distruggere tutto ad un tratto da un terreno le mal'erbe; il miglior mezzo è di svellerle assieme con le radiche allorchè sono giunte ad una certa altezza, e questo ripeterlo per più anni; ma bisogna avvertire nel fare una tale operazione di non arrecare maggior danno che utile al grano, e biade col calpestio, o con lo svellere nel tempo istesso le pianticelle delle biade, onde conviene smovere prima la terra, acciocchè si possano più facilmente sbarbare le mal'erbe senza pregiudizio della sementa, e questo si faccia quando la terra non è nè troppo secca, nè troppo umida, mentre al seccore si strappano l'erbe, e restano le radiche, e alla troppa umidità si svellono facilmente insieme le buone piante.

ERBA SANTAMARIA. *Vedi SANTAMARIA.*

ERPICARE. E' il passare che si fa sopra la terra arata con l'erpice per spianarla, e stritolar le zolle, o per ricuoprir la sementa. *Vedi ERPICE.*

ERPICE. Strumento di legname à guisa di carro da treggia, col timone per regolarsi dal bifol-

folco, che tirato da'buoi, e calcato dal bifolco spiana, e trita la terra de'campi affolcati. Dev' effer forte, con denti lunghi di ferro, o di legno: bifogna averne di più grandezze, e per renderlo più pefante, vi fi mette fopra una pietra.

ERUCA, *Ruchetta*. Erba d'orto da mangiare, il di cui gambo è alto un piede e mezzo, le foglie lunge ftrette tagliate, e un poco amare; il feme tondo; la radica bianca, e fiorifce in giugno. Si femina ogn'anno alla primavera per mangiarla in infalata, e ficcome è molto calorofa, fi mefcola con lattuga. Il feme di rucchetta prefo fpeffo a digiuno, mefcolato con quello di comino, è buono a' vecchi per difenderli dall' apoplefia.

ESPOSIZIONE. Dicefi efpofizione del levante quella parte foleggiata al levare del Sole, mezzodì quella al mezzo giorno, e tramontana quella al tramontare. Generalmente la migliore efpofizione è il mezzo giorno, dopo la quale ne viene il levante. Ciafcuna efpofizione è foggetta ad alcuni inconvenienti: il mezzodì a gran venti dopo mezzo agofto, che fanno cadere molti frutti: il levante nella primavera è fottopofto al vento di greco levante, vento fecco, e freddo, che annebbia le foglie, e i getti novelli, fopratutto a'pefchi, e fa cadere le frutta: il ponente teme in primavera il vento galerno, che fa danno a'fiori de'frutti, e nell'autunno i venti connaturali abbattano i frutti. La tramontana è un efpofizione tollerabile per le fpalliere di frutti da eftate, e qualch'uno d'autunno, ma da verno nò; il maggior vantaggio lo fa agli erbaggi, fravole, uva fpina ec. Tutte l'efpofizioni hanno il fuo bene, e il fuo male, e un giardiniere deve profittarfi del buono, e difenderfi dal cattivo.

F

FABBRICARE. Quando si vol fabbricare una villa, o casa alla campagna, bisogna primieramente scegliere un luogo adattato, e convenevole, cioè a dire in quella parte ove il suolo è più stabile, e che vi si godono le più belle vedute, lontano dal danno dell' escrescenze dell' acque, non troppo vicino a paludi, nè a gran boscaglie, esposto ne' climi temperati al mezzodì, o al levante; indi formare l' idea, e disegno della fabbrica con Architetti, o persone intelligenti, e segnarne il piano sopra lo stesso terreno, con avere principalmente in vista nel fare la distribuzione i luoghi più necessarj; così per il vino gli stretoj, cantine, e tinaje, per le biade i granai, fattoj per l'olio, stalle per i bestiami, armenti, e majali, pollaj per i polli, colombaje per i piccioni, il tutto fabbricato secondo la quantità dell'entrata. Queste diverse fabbriche sono per lo più situate intorno al cortile principale, di modo che lo chiudono da diritta, e da manca, o da una sola parte, con luoghi sotto, e sopra granai. *Vedi* i respettivi nomi, come *STALLA*, *GRANAJO*, *COLOMBAJA*, ec.

Allorchè si prende a fare la fabbrica a suo conto, e a giornate da' lavoranti, a' quali si somministrano i materiali, va esaminato quali ajuti possono ricavarsi da' proprj effetti, e che diminuiscano la spesa, come legname, pietre, calcina, opere d' uomini ec. e avere per certo che la spesa cresce sempre un buon terzo di più di quello che hanno detto gli Architetti, e legnaiuoli; sopra di che è da sapersi che il legname, e lavoro di esso importa la metà della spesa, un

quat-

quarto circa le mura e l'altro quarto i tetti, ferrature, vetriate, e pavimenti; è necessario ancora l'essere informato del giusto prezzo di tutti i materiali che entrano nella fabbrica d'una casa, cioè pietre lavorate; sassi, calcina, rena, mattoni, embrici, tegoli, ferro, piombo ec. per rilevare all'in circa la spesa totale, e vedere se eccede quella che s'è in grado di fare. Per non doversi totalmente fidare de' lavoranti, giova moltissimo l'avere certe generali cognizioni concernenti il modo di fabbricare: per esempio, che la profondità de' fondamenti è ordinariamente la sesta parte dell' altezza dell' edifizio quando non vi sono cantine; che le mura di essi devono essere un terzo più grosse di quello che sono sopra la terra; che queste mura devono dal basso all' alto andare insensibilmente diminuendo, e che questa diminuzione dev'essere da ciascuna parte uguale, acciocchè il mezzo di tutta la muraglia sia in piombo sopra il mezzo del fondamento; che per la stabilità delle mura bisogna mettere le pietre per piano come si formano nelle cave, altrimenti si squarcerebbero, e porle a vicenda, collegandole insieme, di modo che la testata dell' une formi facciata, e quella dell'altre resti nell' interno della muraglia; che non si deve alzare una parte del muro fino a tutta la sua altezza, e lasciarne il resto più basso per terminarlo dopo; sapere finalmente quanta scarpa vada data alla muraglia, che dipende dall'altezza, e grossezza e molte altre simili regole che tralasceremo per brevità.

Non volendo fare la fabbrica a suo conto, se ne può dare l'incarico ad un Architetto, che l' intraprende a sue spese, e rischio, stante un determinato prezzo, del quale certamente ne avanza una parte; e quantunque si scansino così molti imbarazzi, non ostante la spesa è molto mag-

giore, e qualche volta uno si trova ingannato in un infinità di cose, assai più che quando s' è fatto lavorare sotto i propj occhi.

FAGGIO. Albero di pedale molto alto, e diritto, di scorza liscia, e bianchiccia; le foglie sono d' bel verde, e il frutto è una ghianda triangolare, ricuoperta d' una scorza sottile, e liscia, di color castagno, la quale è molto buona per ingrassare i majali, e piccioni, facendosene anche l' olio da bruciare. Il Faggio ama le terre renose; il suo legno è buono per bruciare, e far carbone, ma schizza nel foco. Le foglie mangiate guariscono il male che viene alle gengive e alle labbra; la loro decozione, essendo tenere, ristagna il flusso del ventre a mangiare l' interno del frutto, o sia ghianda, si calmano i dolori de' reni, e si facilita lo sgravio della renella.

FAGIOLI. Legume che viene sopra una piccola pianta, le cui foglie s' accostano a quelle dell' elera e fa de' baccelli, ne' quali sono chiusi i fagioli. Amano terra sabbioniccia, ma vigorosa, o di sua natura, o per virtù di concio, ben lavorata con la vanga, e si seminano nel mese di maggio, dopo averli tenuti a rinvenire nell' acqua, affinchè nascano più presto, sopra ciascuna porca se ne mettono due file diritte, distanti una dall' altra un piede e mezzo, facendovi col piuolo de' buchi non troppo profondi discosti ciascuno un piede, con porre un fagiolo per buco, ricoprendolo di terra. Dopo otto giorni, allorchè sono nati, si sarchiano, e si rincalzano, rinnovando un tal lavoro per due o tre volte in diversi tempi, con pulirli sempre dall' erbe triste; poi vi si mettono delle frasche perchè vi salgano sopra i gambi, e tra luglio e agosto s' accorciano i tralci.

Fra le molte qualità di fagioli, vi sono i grigiolati dal guscio che non fa le fila; questi sono ab-

abbondantissimi, e delicati a mangiarsi verdi col guscio, perchè non ha quella pelle fina, ma dura, la quale negli altri serve di dentro di prima coperta a' fagioli; i bianchi comuni, sono un poco più piccoli, e più tondi degli altri, buoni a mangiarsi sgranati, si coltivano, e si frascheggiano come s'è detto sopra, mentre così vengono più in abbondanza; vogliono un terreno fertile, e quello renoso e leggiero, ma un poco umido, gli si adatta più di tutti: i fagioli nani, e primaticci, neppur questi sfilano; sono più grossi, e richiedono anch'essi una buona terra. Tanto queste, che tutte l'altre sorte di fagioli si coltivano sì ne' campi che negli orti; vengano la primavera, e l'estate, e si seminano ne' mesi d'aprile, maggio, e giugno, per averne fino in autunno. Dopo rotte le stoppie nel mese di febbrajo, si fanno due altri buoni lavori alla terra prima di seminarvi si fagioli, e per frascheggiarli in alcuni paesi vi mettono delle pertichette lunghe nove in dieci piedi, le quali fanno bollire per due piedi di lunghezza in fondo nella pece, che allora durano più di dieci anni, altrimenti non servono che per un' anno.

Un'altra maniera di rendere anche più fruttuosa la cultura de' fagioli, è l' innaffiarli tutte le volte che ne hanno bisogno con acqua di fiume o sorgente, quando il terreno è comodo da potervi voltare, e distribuire con un pendìo naturale quest'acque. I fagioli così inaffiati, e piantati in un terreno ben governato, e lavorato, producono in modo sorprendente, poichè non v'è niente che s'accosti alla fecondità di questa pianta, nè che meriti più attenzione de' buoni economi. In fatti si può osservare che una pianta di fagiolo posta sulle frasche, ben coltivata, e innaffiata a tempo, in un buon terreno governato, produce

almeno un mezzo quartuccio di fagioli, dal che si può dedurre la rendita di tutto un campo.

Maniera di conservare i fagioli verdi per mangiarli l' inverno, oltre quella di metterli nell' aceto, o di darli una mezza cottura nel burro. Scegliete i fagioli verdi, ben teneri, cioè a dire quando non hanno ancora ben formato il fagiolo nel guscio; puliteli, e gettateli in una caldaja d'acqua bollente per farli quasi lessare, mettendoveli in più volte se la quantità è molta. Quando saranno quasi lessi, o vogliamo dire bene scottati con due soli bollori, cavateli dalla caldaja, gettateli in acqua fredda, e distendeteli a scolare sopra de' graticci di giunchi, con farli dopo ben seccare al Sole. Se si ha il comodo d' un forno, vi si possono mettere dopo cavato il pane, perchè siano più secchi; indi serrateli in una cassetta in luogo non sottoposto all' umido. Nella stessa forma si possono fare i piselli, ma bisogna sceglierli piccoli, e teneri, e farli seccare all' ombra. Quando si vogliono adoprare questi fagioli, o piselli verdi, si mettono a rinvenire nell' acqua tiepida, dove rigonfiano, e riprendono a poco a poco l' istessa grossezza che avevano quando furono colti; quindi fatti cuocere, e accomodare con qualunque salsa, si sentirà che non hanno niente perso il loro gusto, e parranno così belli, e così verdi, come se fossero allora colti dalla pianta. Nel farli rinvenire crescono il quadrupolo, onde può questo servire di regola per la quantità che se ne vuol cuocere.

FALCE. Strumento di ferro curvo come la zanna di cinghiale, col quale si segano le biade, e l'erba; e quello con che si segano le biade è dentato.

FARFARO o *Zufilaggine*. Erba che s' alza poco da terra, e manda fuori prima il gambo

bo con un fiore giallo che le foglie, lequali sono di sotto bianche, e di sopra verdi. Cresce ne' luoghi umidi, ed il suo principal uso è contro la tosse, ma bisogna che i suoi fiori siano freschi. Si dà in decozione contro la pleurisìa, e l'empiema; il suo fumo tirato per bocca serve a fermare il catarro, le foglie applicate guariscono le ulceri calorose, e l'infiammazioni.

FARINA. Questo nome viene dalla parola *far*, con la quale i Romani chiamavano il miglior grano, e farina il suo prodotto, che è senza dubbio la parte più eccellente, e la più nutritiva della biada. La farina di grano è la migliore di tutte, dopo ne viene quella di mescolo, che fa un assai buon pane; quella d'orzo unita con altra fa il pane migliore di quella di segale, e questa fa un pane grasso, e pastoso, che è nutritivo, e rinfrescante, il quale si conserva molto più mescolandovi un poca di farina di grano. La farina di formentone o sia granturco fa il pane più sostanzioso di quello di grano, ma è molto indigesto sullo stomaco. *Vedi FORMENTONE*, ove si dice del modo di renderlo facile alla digestione.

Convien sapere che le biade di qualunque sorta battute di fresco non rendono farina quanto quelle stagionate nel granajo, che generalmente per fare un buon pane vi vuole due parti di farina, e una d'acqua; che comprando della farina stacciata per conoscerne la qualità, se ne stempera un poca con dell'acqua nella cavità della mano, e si rileva dal colore, e odore della pasta se la farina è buona; presa questa pratica s'è meno ingannati, che comprando grano.

Per avere della farina da serbare, si sceglie il grano o biada la più asciutta, e la più matura del granajo, ponendo la farina in qualche vaso o cas-

o cassa ben chiusa, in luogo asciutto, come nella dispensa, con ismoverla qualche volta, e così potrà mantenersi sette, e otto mesi nelle stagioni temperate. Per conservarla molti anni, e vetturеggiarla comodamente per mare, e per terra, senza che si guasti, fate macinare il grano verso il principio dell'inverno, dopo averlo difeso dalla fermentazione, ricavandosene in quel tempo maggior profitto, stante l' abbondanza dell' acque a' mulini; prendete delle botti di legname stagionato, con le commettiture ben collegate, che contenghino circa seicento libbre, e ponetevi a suoli alti circa sei dita la farina bene stacciata, calcando, e battendo ciascun suolo egualmente per tutto, in modo che divenga una massa soda; indi ponete il coperchio in forma che pigi esattamente sopra la farina, e serrate con forza i cerchi e legature che tengono il coperchio, sopra del quale, e sopra tutte le commettiture versate della pece calda: fatto ciò, calate le botti in una buona cantina, senza temere che l' umidità la guasti giammai. Nel caso di farne uso, si portano le botti in luogo asciutto, si cava la farina con un rastiatojo, si disfà con le mani, e si passa prima per uno staccio un poco grosso, e poi per uno mediocre.

Noterò finalmente che stacciata la farina, si lascia la crusca due o tre mesi in de' sacchi, per poi ripassarla da uno staccio grosso, e cavarne tutta la farina; e il tritello che vi può esser restato, e quindi ripassando per uno staccio fine questa stacciatura, ne escirà una farina finissima d'un bianco pendente al rosso, la quale farà un pane assai più gustoso di quello di fior di farina.

FARRO. E' una qualità di grano, il quale desidera la collina, perchè teme assai il malume, a cui sono più sottoposti i piani per cagione di neb-

nebbie, d'umidità di terreno ec., e perciò ponesi sù i colli in terreno dolce ingrassato, e lavorato.

FATTOJO. Luogo, e stanza dove si tiene lo strumento, col quale s'ammaccano l'olive; e si fa l'olio. Dev'esser fabbricato lontano dalle stalle, e altri luoghi che potessero comunicare all'olio cattivo odore, ricercandosi a tal effetto una somma pulizia; la sua situazione dev'essere in una parte della casa difesa dalla tramontana, e dal freddo; anzichè se l'ulive ghiacciassero, convien temperare l'aria del fattojo col fuoco, per facilitarne l'estrazione dell'olio. Vicino ad esso devono esservi delle stanze asciutte, e ariose, dove distender l'ulive dopo raccolte.

FATTORE, o *castaldo*. E'un uomo ordinariamente della campagna, che si prende per soprintendere agli effetti, e farli fruttare da buon'economo, e da buon padre di famiglia. Si deve scegliere intendente, e che abbia dell'esperienza in materia d'agricoltura; che sia d'incorrotta probità, zelante, faticante, e attivo; che conosca esattamente la qualità delle terre che ha in cura, e quello siano capaci di produrre; che sia intendente sì di cavalli, che di bestiame tanto grosso che minuto, al qual'effetto intervenga a' mercati e fiere, per vendere, comprare, o barattare con vantaggio ne'tempi proprj, procurando di avere nelle stalle buono e abbondante bestiame, e che i contadini ne abbiano tutta la cura in custodirlo, e tengano le stalle pulite. La principal premura del fattore dev'essere di far lavorar bene le terre, di seminarle a proposito d'ogni sorta di biade, facendo in modo che non restino mai in riposo, concimandole ogni anno più che sia possibile; invigilare che i fossi, fiumi, boschi, e prati siano ben tenuti; impedire che ne' boschi vi venga fatto danno alcuno, che sia-
no

no ripuliti, e tagliati alle sue stagioni; avere de' buoni contadini, pecorai, e garzoni, che facciano esattamente l'ufizio loro, affine di far fruttare gli effetti: che sia docile, e affabile con i contadini, senza però ammetterli ad una troppa confidenza, e che negli interessi che passano tra essi e il padrone, sia un giusto mediatore, nè prenda interesse per alcuna delle parti, e molto meno a proprio suo vantaggio. Finalmente che sia esatto in notare tutto quello che và facendo alla giornata, per formarsene una chiara scrittura, mentre troppi sono gli inconvenienti ne' quali incorrono i padroni per trascuratezza de' loro fattori. Nè lasci altresì il padrone d'informarsi quali negozi faccia il fattore, riscontri in diversi tempi e le di lui note, e i grani, per vedere se facesse traffico a suo utile delle grasce, come pur troppo accade, e per assicurarsi qual sia la fede che dee prestargli.

FAVE. Legume di diverse spezie, che viene sopra una pianta di gambo alto due, tre, e quattro piedi, di dove sortono di grosse foglie, e de' fiori o bianchi, o rossicci, o nericci, in fondo a' quali sono de' grossi baccelli che contengono le fave. Alla fine di ottobre, o al principio di novembre si piantano quelle di spezie più grossa, perchè venendo anticipatamente, si possono vendere verdi, e però si pongono al levante, o mezzodì, in luogo elevato, non ingombrato da alberi, ed esposto al Sole. Quelli poi che non vogliono venderle fresche, si servono di una qualità più piccola, e più ordinaria, la quale è più saporita, e più facile a cuocersi. Questa si semina di gennajo, e febbrajo, potendolo fare ancora in marzo, ed aprile ma non con tanto buon esito, poichè avendo bisogno quando è in fiore di godere del benefizio delle pioggie, o di molta ru-

rugiada, questo per lo più succede a quelle seminate presto, mentre facendo i fiori di maggio, in questo mese benchè non piovesse, le rugiade sono abbondanti, dovecchè le seminate di marzo, e aprile essendo in fiore di giugno, e luglio, sono prive di questa umidità; e non vengono bene. Ricerca questa pianta dell'aria, e terreno, il quale quanto più è grosso, tanto più riesce abbondante; non ama molto i monti, e colli, ma bensì i piani in terre fresche, morbide, umide (non temendo le nebbie), e le valli riposate. Prima di seminarle le rende più feconde il tenerle in infusione nella morchia d'olio, e la semina può farsi in diverse guise sempre però nello scemar della Luna. Alcuni dopo aver ben lavorata la terra; e disposta a porche, piantano le fave in de' buchi piuttosto profondi, fatti col piuolo, alla distanza d'un palmo uno dall' altro, e le ricuoprono di terra con l'erpice; oppure con la zappa fanno un solco attraverso della porca, e vi spargono quella quantità di fave che comporta la larghezza della porca, le quali ricuoprono con la terra che cavano dall'altro solco che formano accanto, e così di mano in mano. Altri seguitando l'aratro mentre alza la gleba, e forma il solco, spargono per il solco dello stabbio bene smaltito, e sopra questo seminano le fave che restano ricoperte assieme con lo stabbio dalla gleba che alza l'aratro nel tornare indietro, e formare un nuovo solco accanto al già seminato, e così seguitano finchè sia terminato tutto il campo. In modo assai vantaggioso si piantano ancora formando con la zappa delle buche lunghi l'una dall' altra un piede, le quali si riempiono di letame, ponendo tre o quattro fave per ciascuna buca, con ricoprirle di terra bene stritolata. Dopo nate, si sarchiano due o tre volte, liberandole dall'erbe cattive,

tive,

tive, e l'ultima sarchiatura si fa quando fioriscono, scorciandole allora coll'unghie l'estremità de' gambi. Del rimanente le fave sono un alimento molto usato, e nutritivo, ma pesano sullo stomaco: se ne dà alle bestie, e i gambi, e gusci gli servono di strame. Si usa seminarle ancora per ingrassare il terreno, sotterrandole dopo che sono grandi. *Vedi* SOVERSCIO.

FAVULE. Campo dove sieno state seminate le fave, e poscia svelte.

FELCE. Pianta che contiene molto sale, con la cenere della quale se ne fa il vetro: cresce nelle montagne, e ne' boschi: e v'è la maschio, e la femmina: la maschio ha le foglie grandi, e tagliate come quelle della femmina; ma non ha nè rami, nè fusto, nè fiori, dovecchè la femmina ne ha. Tanto l'una che l'altra, mangiandone rendono le donne sterili: la maschio in particolare presa per bocca fa morire la creatura nel corpo della madre, e fa abortire. La radica della femmina posta nelle botti impedisce al vino l'inforzare. Le foglie di felce sono buonissime a mescolarsi con i conci, e farvele infradiciare.

FELCE QUERCINA. Pianta che cresce sopra le mura antiche, e tronchi d'alberi vecchi, le cui foglie s'assomigliano a quelle della felce; la barba s'impiega ne' medicamenti; la migliore è quella che viene a piè delle quercie, e ch'è ben nudrita. Essa purga la bile indurita, e molto buona alle ostruzioni di fegato, e di milza, al male ipocondriaco, e allo scorbuto; è purgante, ma non s'ordina sola, perchè non farebbe effetto abbastanza, onde purga dolcemente gli umori malinconici quando se ne fa bollire una mezz' oncia con boccie di luppoli, e di mele reinettes. Pestata, e applicata con le barbe fa cadere il pelo, ma s'applica primieramente per far sudare, e ra-

è rasciutto il sudore nuovamente in se ne pone della fresca.

FENDITOJO. Piccolo strumento per innestare a squarcio: è di ferro, lungo un piede, compreso il manico, grosso tre linee, di sotto è tagliente per sette o otto pollici di lunghezza, e tre di larghezza; e in fondo per di sopra ha una specie di conio rilevato d'un mezzo pollice di larghezza da basso, e un pollice e mezzo inalto, per tenere aperto lo squarcio, e inserirvi l'innesto.

FERNESIANA, detta anche *gigantèa*: Questa pianta che ha la sua radica tuberosa, vuole esser messa quattro o cinque dita a fondo, in un terreno buono, umido, e solatìo; viene fino all'altezza d'un uomo in circa, spande molti rami divisi in altri ramicelli, che producono quantità di fiori di color giallo acceso, le sue foglie, che gli stan d'intorno, sono crespute in mezzo, pendenti da alcuni picciuoli, che nell'autunno rendono vaga la sua fiorita. Vuol' essere innaffiata molto a suo tempo, e ogni due anni si leva dalla radica il moltiplico.

FERRANA. Mescuglio d'alcune biade seminate per mietersi in erba, e pasturarne le bestie.

FICO. Albero assai cognito, di legno floscio, tenero, bianco, un poco tortuoso, di foglie grandi, e ruvide, il quale viene molto bello, e fa frutti saporiti, e perfetti ne' paesi d'un caldo temperato, tra 'l levante; e 'l mezzodì in terreni mediocremente pastosi, e asciutti, mentre nelle terre troppo umide, e grasse fa i fichi insipidi, e acquosi, che facilmente crepano, e marciscono prima di maturare, alla riserva però degli albi, brogiotti, e verdini, i quali essendo di sua natura asciutti, vi regnano assai bene. I luoghi

ghi molto caldi, composti di terra secca, leggiera, troppo asciutta, e poco sostanziosa, sono proprj per i fichi di Malta, di Portogallo, S. Pieri gentili, e simili, che maturano i primi, quantunque le piante non vi vengano molto grandi, e robuste; dovecchè i settembrini, per esser tardivi, il gran seccore dell'estate gli fa avvizzire, e cader le foglie prima della loro maturità. Ne' paesi mediocremente freddi, si scelghino luoghi verso oriente, e mezzo giorno, difesi dalla tramontana, di terra asciutta, leggiera, e non molto grassa, piantandovi de' fichi dall'estate che maturino presto, e de' settembrini vi si possono mettere i dottati, e albi, perchè questi vengono anticipatamente agli altri, non concludendovi mai nulla i più tardivi.

Diverse sono le maniere di moltiplicare quest' alberi: con propagini, piegando in terra un ramo senza tagliarlo finchè non abbia gettate le barbe: con margotti, passando un ramo di mediocre grossezza d'un fico vecchio attraverso d' una cassetta forata piena di terra, dopo aver levato tra due nodi di questo ramo un dito di scorza in giro, fermando la parte sbucciata a quattro o cinque dita al disopra del fondo della cassetta, nella quale getta delle barbe dal nodo superiore, e quindi si taglia al di sotto della cassetta. Assai più comune è l'uso di piantare le barbatelle o siano polloni che vengono al pedale delle piante grosse. Fatte le buche larghe e fonde sopra quattro piedi per ogni verso, fognate in fondo per lo scolo dell'acque sotterranee, e con la solita stipa o altro legname verde, si levino i polloni con più barbe che sia possibile, imbratandole di sterco stemperato nell' acqua, e si piantino in dette bucche dalla metà di novembre alla metà di dicembre, se il luogo è caldo,

e il

e il terreno leggiero, e asciutto; e dalla metà di febbrajo fino a tutto marzo se il paese è freddo, e le terre umide, e forti ponendovi della terra scelta mescolata con concime sostanzioso, bene smaltito, e situando le piante in modo che considerato l'avvallamento che fa la terra smossa di fresco, non restino al fondo più di due palmi, e si fermi ciascun fusto ad un palo fitto in terra. Una miglior riuscita di tutte l'altre fanno le piante venute da rami di tre o quattro anni, scelti dalle cime di fichi giovani, sani, e vigorosi, e dalle parti d'oriente e mezzo giorno, che abbiano la cima maestra grossa, robusta, e non sottile, nè di buccia liscia, poichè questi s'attaccano più difficilmente, e vengono alberi stentati, e piccoli. I detti rami si tagliano alla lunghezza di quattro in cinque piedi, coprendo la tagliatura con cera da innesti, senza spaccare il fusto in fondo, nè tagliare verun rametto, come alcuni praticano, e imbrattati tutti, fuori che la cima maestra, di sterco stemperato nell'acqua, si distendano poco meno di due palmi a fondo nelle fosse preparate come s'è detto sopra, con i suoi rametti addirizzati per il loro verso, facendovi prima un letto di terra scelta, mescolata con molto concime sostanzioso, senza pigiarla nè sotto nè sopra della rama, e alzando con diligenza la cima maestra all'insù, si fa escire quattro dita fuori del terreno, il quale va quivi lasciato più basso del rimanente del suolo. Ne' paesi caldi di terre leggieri, e asciutte, si faccia la piantata dalla metà di febbrajo alla metà di marzo; e nelle terre fredde, umide, e grasse dalla metà di marzo fino a tutto aprile, mentre quando si piantano molto prima che entrino in azione, il legname, che di sua natura è floscio, poroso, e ripieno d'umor lattiginoso, coll'umidità della terra, o facilmen-

te marcisce, o getta poche e deboli barbe. Per avere da questa rami in pochissimo tempo piante di fichi grosse, robuste, e fruttifere, allorchè i nuovi getti hanno quattro o cinque foglie, scotti un poco la terra intorno al fusto formandovi un piccolo concavo fondo circa un palmo; si prenda una pentola che abbia al di sotto un foro, con entro tre o quattro libbre di latte di pecora, di capra, o di vacca, munto di fresco che non sia inforzato, acciocchè non arrechi danno in vece di giovamento, e fermata vicino alla cima del fico, si sturi il foro, e si lasci cadere a poco a poco il latte nella piccola bucherella fatta intorno al fusto, facendo questa operazione per un mese, due volte la settimana, dopo tramontato il Sole, e quando le piante sono nella loro maggiore azione, se la stagione non è molto piovosa, nel qual caso s' indugi passate le piogge, e che la terra sia un poco asciutta. Non si tralasci la mattina di andare a levare la pentola, di ricoprire la bocca con terra, acciocchè il calor del Sole non prosciughi buona parte di quell' umor sostanzioso. Nè sembri strana, incomoda, e dispendiosa una tal diligenza, mentre la grossezza di quest' alberi, e gli anticipati frutti ci faranno con maraviglia ben presto vedere quanto gli sia stata di giovamento. Se nel gran calore dell' estate patissero siccità, pongasi vicino al fico un tinello con quattro barili d' acqua, la quale esca a guisa di piccolo zampillo da un foro fatto verso il fondo, e per mezzo d' un canale di terra o di legno vada a cadere presso il pedale, facendo quest' adacquatura per due sere continue nel decorso della notte, principiando dal tramontare del Sole. Ogni tanto si visitino, e si levino con diligenza tutti i rami sortiti lungo il fusto, e vi si ponga il suo palo.

Ve-

Venuta la metà del mese di novembre dopo piantati i fichi; si scalzi la terra circa un piede a fondo intorno al fusto, tagliando tutte le barbe venute per il fusto scalzato, e più scosto in giro si scavi il terreno alla profondità di due piedi, lasciando isolata in mezzo, e attaccata alle barbe la terra che restò imbevuta di latte; quindi si governino con una grossa cesta di buon concime, subito si rincalzino con la medesima terra, e se ne' mesi di luglio e agosto patissero seccore, si adacquino nel modo già detto di sopra.

Resta finalmente da sapersi che per dare una buona forma a queste piante, allorchè cominciano a mettere i rami per il fusto, conviene lasciarne soli due, uno per parte; e se crescesse solo la cima maestra senza gettar rami laterali, si tagli questa a quell'altezza che si vogliono i rami, con ricoprire il taglio di cera da innesti, e venuti i rami, se ne lascino due, uno da una parte, e uno dall'altra, regolandoli in modo che crescano ugualmente per mezzo del taglio, con racconciare maggiormente il ramo più grosso, e meno il più piccolo, o anche senza punto tagliarlo; e così si continui ogn'anno, tagliando tutti i rami che minacciano confusione, i rami di legno falso, i quali vengono con troppa forza sopra rami maestri vicino alla madrebranca, e che hanno gli occhi schiacciati, e molto discosti, dovecchè i buoni gli hanno grossi, e vicini gli uni agli altri; come pure si levino tutti i rami inutili e deboli, mantenendo sempre la pianta chiara, e aperta in modo che possa facilmente penetrarvi l'aria, e il Sole per rasciugare l'umidità delle guazze, che fa ingiallire, e cadere annebbiati i frutti. La cenere, la calce, la pula di lino, lo sterco pecorino, e colombino

ſono i migliori governi che dare ſi poſſono a' pedali di fichi già grandi, e la ruta piantata vicino ad eſſi gli rende proſperoſi.

FICO D'INDIA. Pianta che ſi coltiva fra le ſtraniere per adornamento de' giardini. Si moltiplica con facilità, poichè ponendo una foglia ſotto terra fino alla metà, queſta non ſolo getta le ſue barbe, ma in poco tempo butta ancora dell'altre foglie, le quali ſono groſſe per lo più un pollice, armate di lunghe ſpine, e che venendo una ſopra l'altra, formano una pianta ſenza fuſti, e ſenza rami. In cima alle foglie vengono i frutti, ſimili a' fichi, ma più groſſi, mangiando de' quali l' orina viene roſſa come il ſangue. Le foglie calde, e aperte per metà, guariſcono le percoſſe ricevute al petto, e calmano i dolori delle giunture.

FIENO GRECO. Pianta domeſtica, i di cui gambi e rami ſono molto ſottili: i fiori ſono piccoli, e bianchi: il ſeme, o granello, che viene in de' baccelli ritorti, s'impiega in molti rimedj, negl'impiaſtri, e criſteri ammollienti: è buono nell'acqua melata per ammollire gli aſceſſi interni; preſo con un poco di mele eſtrae tutti i cattivi umori dagl'inteſtini, e calma i dolori interni. La ſua decozione ed il ſeme peſtato, e applicato alle parti dell'uno e dell'altro ſeſſo, è buoniſſimo per toglierne i dolori.

FIENILE. Luogo dove ſi ripone il fieno, che dev'eſſer lontano dall'umidità, e dal fuoco, che con molto danno potrebbe facilmente attaccarviſi: ſi ſuol fare per lo più ſopra la ſtalla; ma ſiccome il fieno ſente danno dal fiato delle beſtie, però ſe gli ſottopone paglia, la quale tira a sè detto nocumento, e qualunque umidità gli foſſe reſtata.

FIENO. Così ſi chiama l'erba de' prati quando è

do è ſegata, e ſecca. La raccolta de'fieni ſi fa di giugno per un bel tempo, allorchè l'erba, già fiorita, è in ſeme, perchè ſe prima ſi ſegaſſe ritrovandoſi ancora troppo tenera, e ripiena d'umidità, ſarebbe di poco nutrimento alle beſtie; e per lo contrario, ſe troppo matura, perduto avria l'umido e calor naturale. Dopo ſegata, ſi laſcia ſeccare ſul prato, rivoltandola di tanto in tanto con de'forchetti, e dopo tre giorni ſi raccoglie in piccoli monti, de' quali poi ſe ne fanno delle maſſe tonde, e alte, che ſi laſciano per qualche tempo in queſta guiſa, perchè traſpirando, eſali tutta la malignità del fieno; indi ſe ne formano de'faſtelli, e ſi ripone nel fienile, mettendovi tanto ſotto che ſopra della paglia ben ſecca per difenderlo dall'umidità, e da'cattivi odori; oſſervando che ſe ve ne foſſe del non bene aſciutto, o del molle per qualche pioggia, di farlo perfettamente ſeccare prima di riporlo, poichè o ſi putrefà, o ci ſi accende fuoco ancor nel fienile; e quello ben ſecco, e ripoſto ſenza eſſere ſtato bagnato dalle pioggie, può conſervarſi due anni. *Vedi PRATI*, *CEDRANGOLA*, *MEDICA*.

FIENO SANTO. *Vedi CEDRANGOLA*.

FINOCCHIO. Pianta di gambo diritto, ſcannellato, alto qualche piede, la quale naſce dal ſeme, che è minuto, ovale, verdaſtro, di ſapor forte, buono a ſcacciare i flati, e ad ajutare la digeſtione. Si coltiva ne' luoghi caldi, e ſi ſemina da dicembre fino in febbrajo in terreno ben lavorato, e ſtabbiato, in tempo che ſia aſciutto da poterſi maneggiare, formando nelle porche de' ſolchetti fondi tre dita, ne' quali ſi ſparge rado il ſeme; che ſe una tale operazione ſi farà di marzo o aprile, ſarà bene fare ſtar prima il ſeme a molle in vino, o latte, o miele finchè rigonfi,

gonfi, che così nafcerà più prefto, procurando, quando non piova, di adacquare la fementa. Nati che fieno i finocchi, fi fgravano dall'erbe trifte, e fi diradano, lafciando i più vegeti ad una giufta diftanza. Tagliati nell' autunno i gambi fecchi, e ricoperta la radica di buon letame, quefta alla primavera getterà belliffimi gambi, che produrranno il frutto anticipatamente ad ogn'altro feminato.

I finocchi, che non debbono andare in feme, ma bensì mangiarfi in erba, nel Bolognefe, ove fi coltivano con particolare attenzione, ed induftria, ufano di coprir di letame nell' inverno la terra, e ararla profondamente, quindi trafportatovi nuovo concime circa la metà di luglio, vangandola, la difpongono a porche, con fpargervi il feme, il quale ricuoprono con una leggiera zappatura, e fubitamente l'adacquano: pofcia nel crefcere che fanno quelle piccole pianticelle, le vanno diradando nel lavorarle, lafciando le più profperofe alla diftanza d'un palmo, e le inacquano, perchè così ingroffano, e non alzano il fufto per produrre il feme; che fe fi difponeffero a tallire, fi leva da una parte della pianta la terra, e fi pone dall'altra parte a ridoffo di detta pianta, che ferve per coprirla, piegandola a poco a poco. Al principio o alla metà di novembre fi levano i finocchi con le radiche di terra, e fi confervano in luogo frefco ed ofcuro.

L'erba, o pure il feme prefo unito a dell'orzo mondo, fa venire il latte alle donne: la decozione della foglia giova agl'incomodi de' reni e della vefcica, poichè fa orinare.

FIOR CAPPUCCIO. Pianta, il cui fufto è alto, e le foglie fimili a quelle del finocchio, i fiori fono azzurri, e qualche volta roffi, diftribuiti in forma di fpiga affai belli. Si coltiva ne' giar-

giardini, seminandolo d'autunno, viene anche da sestesso tra le biade. L'acqua stillata da' fiori è giudicata particolare per togliere le nuvole, o sia il panno dagli occhi.

FIORE. E'il prodotto di varie piante che naturalmente piace per l'odore, e diletta la vista per la vivacità, o diversità de'colori, composto di tre parti, la prima delle quali è quella che lo contiene, chiamata calicetto, che serve a sostenere, e conservare i fiori nella loro propria disposizione; la seconda sono le foglie d'uno o più colori, destinate a coprire l'interno del fiore, e difenderlo dall'ingiurie de'tempi, le quali all'aspetto del Sole si aprono; la terza è l'interno, che è la parte più preziosa. I fiori, o provengano da cipolle, o da radiche, o altre piante, hanno la maggior parte la loro origine dal seme; ma siccome per alcuni sarebbe troppo lungo questo modo di moltiplicarli, così si praticano varie altre maniere, secondo le diverse spezie, come si può vedere notato a ciascuno di essi in particolare. Ciò non ostante stimo necessario il dire che per raccogliere il seme, si tagliano alla pianta tutti i fiori, lasciandone uno solo, o al più due de' più vigorosi, e de'primi fioriti, e quando il seme è maturo, si raccoglie per seminarlo in autunno, eccettuato quello di viole, e d'anemoni, che subito raccolto si risemina il giorno avanti la Luna piena. Il miglior seme è quello che messo nell'acqua va al fondo, e il tempo proprio di seminarlo è in marzo, e in settembre, a Luna calante, osservando di fendere un poco i semi di buccia dura, acciocchè più facilmente germoglino; e per difendergli dagli animali nocivi, secondo che insegna *Collumella*, si tengano in infusione nel sugo di sempreviva, se pure di quest'erba ha inteso di parlare,

mentre il suo sugo non produce un tale effetto, e dicesi che conferisca ancora alla bellezza de' loro prodotti. Di buona qualità, leggiera, passata per vaglio stretto, e apparecchiata in vasi, o catini dev'esser la terra ove si spargono i semi, i quali si ricoprono circa un dito, più o meno, secondo la loro grandezza, esponendoli al Sole per due o tre ore, tramontato il quale, ogni sera si spruzzano minutamente d'acqua con una scopa: quando poi sono nati, si lasciano sempre al Sole, e a misura che vanno crescendo, si cresce loro ancora della medesima terra. Possono seminarsi anche in campo aperto con l'istesse diligenze, ma resta assai più incomodo il difenderli dal caldo, e dal freddo.

Di marzo, e di settembre a Luna crescente, cioè dalli dieci fino a' quattordici, e particolarmente nel giorno duodecimo di essa Luna si trapiantano i fiori in buona terra preparata ne' vasi; o nelle ajette de' parterri, guardandoli dal calor dell'estate, e dal freddo dell'inverno; avvertendo inoltre che le cipolle venute dal seme non si trapiantano se non passati due anni.

Per piantare le cipolle, e radiche de' fiori nell' ajette, conviene scavar la terra a un piede di profondità, buttandola sulle parti, smovere e sollevare con una zappettina la terra di fondo, e vagliarvi sopra della terra, finchè torni a riempirgli fino all'altezza che era prima, pareggiandola con un rastello, o sia rasiera. Quindi per ben distribuire le cipolle e radiche in un parterre, vi si segnano a corda con un piuolo de' solchetti che s'incrocino a guisa di ferrata, e nelle incrociature mettere le cipolle quattro dita sotto terra, ad una maggiore, o minore distanza secondo la loro grossezza; e se venisse ad avvallare, si riempia il vuoto con vagliarvi sopra della

la terra magra, e leggiera. All'intorno si possono mettere degli anemoni, ma non de' ranuncoli, i quali vogliono star soli sì nell'ajette, che ne' vasi.

Volendone finalmente piantar ne' vasi, fra' quali gl'inverniciati sono i migliori, dopo fognati vi si vagli sopra della terra grassa, e macera, se sono radiche, e magra e leggiera essendo cipolle, quando si vuole che queste facciano un bel fiore; che se si desidera di moltiplicar le cipolle, allora si prende terra grassa, si riempia il vaso fino a quattro dita sotto l'orlo di esso, più o meno secondo richiede la pianta, e postevi le cipolle o radiche, si ricuoprono della medesima terra tanto che sopravanzi in poco il vaso. Durante l'inverno si procura di custodirli dal freddo, annaffiandoli mediocremente solo all'intorno dopo levato il Sole, e nell'estate tramontato che sia, difendendoli per quanto si può dal gran calore. Conviene inoltre tenerli puliti da tutte l'erbe inutili e cattive, svellendole quando la terra non è troppo bagnata, nè troppo risecca; e nel tempo che cade la rugiada visitarli ogni mattina, e levare le tele di ragni, le quali guastano i colori, e tener lontani gl'insetti che gli rodono.

La terra adattata per i fiori sì de' parteri, che de' vasi, si forma con un terzo di buona terra nuova non sfruttata, un terzo di concio vecchio ridotto a terricio, e un terzo di buona terra d'orto, il tutto mescolato insieme, e vagliato, ponendone per l'altezza d'un buon piede, o sia ne' vasi, o sia ne' parterri, e piantate le cipolle si innaffiano] un poco purchè non ghiacci, mentre se ghiacciasse, bisognerebbe coprirle non quattro dita di concio ridotto a terricio, e poi con stoje.

Le radiche, e cipolle si cavano di terra passati

sati

fati i due, e anche i tre anni dalla metà di giugno fino a tutto agosto, principiando dalle prime a produrre i fiori, e se non ostante la diligenza accadesse, che nello scassare la terra qualche cipolla restasse offesa dal ferro, se le butti sopra la ferita della polvere ben secca, e dopo tenute per sette o otto giorni distese sopra una tavola in una stanza asciutta e calda, senza staccare i piccoli faiglioli, involtate nella carta, si conservino nelle scatole in luogo rivolto a tramontana. Le radiche d'anemoni, argemoni, essendo sottoposte a putrefarsi, devon levarsi ogn' anno tanto dell'ajette che de' vasi. I ranuncoli si cavano subito che hanno secche le foglie, e asciutti cha siano, pongonsi in scatole con della rena. La corona imperiale, e le frittellarie, come s'è detto a' loro nomi, non vogliono star molto sopra terra, e però cavansi solo per ispogliarle de' moltiplici, e subito si ripiantano.

Colori che si possono dare a' fiori.

Spolverizzate della terra grassa cotta al Sole, innaffiatela, per lo spazio di quindici o venti giorni d'acqua rossa, gialla, o d'altro colore posta in un vaso, spargetevi il seme di qualche fiore che sia d'un colore contrario a quello della tintura artificiale; i bianchi però sono i più adattati a ricevere il nuovo colore, innaffiateli mattina, e sera, nè usate altr' acqua fuorchè di quella tinta, con la quale avete bagnata la terra, osservando di mettere i vasi ogni sera in una stanza al coperto, mentre l'aguazzo e la rugiada della notte, e della mattina sono contrarie, all'artificioso colore. Si possono ancora mettere in un cannello di paglia tre o quattro semi di fiori diversi, e ricoprirli di terra, e di buon concio,

cio,

cio, mentre questi semi unendo in una le loro barbe, possono produrre una scherzosa varietà, di colori. Le piante che hanno il gambo e rami forti, si forano fino al midollo, e s'insinuano in quest'apertura i colori che si vogliono dare a' fiori; poi si ricuopre il foro con del concio di vacca, o con dell'argilla, e i fiori avranno tanti colori diversi, quanti se ne saranno introdotti nell'apertura; ma una tale impressione straniera di colore non dura più d'un anno.

Odore che si può dare a' fiori, i quali non ne hanno punto, o lo hanno spiacevole, come i tulipani ec.

Prima di porre il seme o cipolle, si fa inzuppare del concio di montone nell'aceto con entrovi un poco di muschio, zibetto, o ambra, e vi si tiene per qualche giorno in infusione il detto seme, o cipolle. Dopo poste nella terra, s'innaffiano le piante nascenti con questo liquore, e i fiori che ne vengono spargono un grato e piacevole odore. Per le piante che vengono da barbatelle, talli, e margotti, l'operazione si fa alla pianta, come anche per i colori.

Conservazione de' fiori.

Abbiate della miglior rena di fiume, pulita per quanto è possibile da tutte le immondizie, asciugata al Sole, o sopra una stufa, e stacciata; per servirsi solo della più fine. Fate fare una cassetta di legno, o di latta stagnata della grandezza che volete; mettervi in fondo tre o quattro dita di quella rena, e piantatevi i gambi de' fiori in modo che stiano ritti accanto uno all'altro, ma senza toccarsi in nessuna parte; riempite con dell'istes-

istessa rena non solo il vuoto de' gambi, ma ancora intorno a' fiori, dentro, e sopra all'altezza di due o tre dita: mettete la cassetta in luogo esposto al Sole, oppure, che sarà meglio, in luogo riscaldato da una stufa, e lasciatevela stare per un mese o cinque settimane. Riguardo a' tulipani gli va tagliata con diligenza quella piccola boccia, che hanno in mezzo dov' è il seme, e ripieno il vuoto di rena. Non si devono mettere troppi fiori in una medesima cassetta, nè farla troppo larga. Quantunque in questa maniera si conservi la loro figura, nulladimeno molte volte scema la vivacità de' colori.

Il *Muntingio* insegna cogliere i fiori quando non sono bene sbocciati sul mezzodì d'una giornata asciuttissima, ed empirne un vaso di terra cotta bene invetriato dentro, e poi spruzzarvi sopra dell'ottimo vino di Francia, in cui sia stato un poco di sal comune: quindi porre il vaso in una buona cantina, coprendo diligentemente la bocca di esso all'ingiù, e quando se ne vorrà far uso si potranno levare del vaso, ed esporre al Sole, o in una stufa di buon fuoco, che sbocceranno, e avranno la sua natural vivacità, odore, e colore. Il Sig. *Southvvell*, per conservare i fiori e i frutti tutto l' anno, suggerisce il seguente metodo: Prenderai libbre una salpetra, libbre due boloarmeno, libbre tre rena, o sabbione vagliato, mescolerai tutto insieme; quindi coglierai il frutto qualunque sia non per anche giunto a perfetta maturità, e che abbia il suo gambo: porrai queste frutta o fiori ad uno ad uno con buon ordine in un vaso di vetro della figura d'una forma, e coprirai la bocca con una tela ben unta d'olio, ponendo detto vaso in cantina bene asciutta, aggiustandolo sopra un letto della già descritta materia preparato in una cas-

seta

ſeta in modo che il vaſo reſti per ogni parte circondato dalla medeſima materia per la groſſezza di quattro buone dita, e quindi finirai d'empiere la caſſetta di detta materia, ſicchè reſti sotterato in eſſa. In queſta forma ſi conſerveranno i frutti, e fiori, talmentechè alla fine d'un anno ſi ritroveranno come poſtivi allora.

Trovo ancora che per aver fiori naturali nell' inverno, e farli fiorire il giorno che ſi vuole, nel tempo in cui vengono gli ultimi fiori che ſi deſidera avere, ſi ſcelgono ſulla pianta le boccie meglio fatte, e vicino ad aprirſi, tagliandole con le ceſoje, e laſciandole il gambo lungo almeno quattro dita; indi turata con cera di Spagna la parte tagliata, ſi laſciano ſeccare le boccie, e poi ſi rinvoltano ſeparatamente ciaſcuna in un pezzo di carta bianca ben aſciutta, e ſi chiudono in una caſſetta. Quando ſi vogliono far fiorire, in qualunque tempo ſia dell' inverno, il giorno avanti ſi taglia il gambo al di ſopra della cera di Spagna, e ſi mettono nell' acqua in una caraffa o vaſo, dove ſarà bene aſſai meſcolare un poco di nitro; il giorno ſeguente ſi vedranno aprire le boccie, diſtenderſi, brillare de' loro vivi colori, e riprendere il naturale odore.

A ſolo oggetto di compiacere, e d' eſercitare la curioſità de' dilettanti in ſimil genere ho riportato il già detto fin quì.

FIORE della Paſſione. *Vedi GRANDIGLIA*.

FIORRANCIO. Sorta di fiore raggiato, grande, tondo, e odoroſo, i cui gambi ſono ſottili, le foglie un poco lunghe, polpute, e bianchiccie. Si trova comunemente ne' giardini; fioriſce in maggio, e dura tutta l' eſtate, venendo in tempo che non vi ſono quaſi più fiori; nè v' è biſogno di moverlo dal ſuo poſto, perchè i getti

getti che butta, barbicano da se stessi, e questi si trapiantano alla primavera.

FITTO. *Vedi AFFITTARE.*

FITTONE. Barba maestra delle piante, che la maggior parte degli alberi buttano perpendicolarmente al fusto.

FOGLIE. Sono de' prodotti delle piante. Vi sono delle foglie d'alberi molto utili, come quelle di gelso, le quali servono a nudrire i bachi da seta: i pampani delle viti, le foglie d'olmo servono di nudrimento a' bestiami grossi. Tutte le foglie d'alberi sono molto buone a far del concio, lasciandole infracidare dopo averle messe in massa.

FONTE, o sia *sorgente d'acqua*. Per conoscere ove sieno acque sotterranee da poter formare qualche fonte, sorgente, o pozzo, bisogna poco avanti del levar del Sole in giornata serena sdrajarsi boccone col mento appoggiato in terra, e guardare all' intorno se in qualche sito, spezialmente verso l'oriente si vegga alzare un certo vapore umido, e ondeggiante, in particolare ne' mesi d'agosto, settembre, e ottobre, e vedendo un tal segno, si può giudicare in quella parte esservi qualche natural sorgente, quando però quivi non fosse il suolo bagnato, mentre in tal caso l'indizio sarebbe incerto, potendosi alzare il vapore dell' umidità superficiale, e non intrinseca della terra. Conviene inoltre esaminare le qualità della terra: la terra nera contiene la miglior acqua; molto buona si trova ancora nella rena nera, che non è lontana da' fiumi, e nella terra sabbionosa rossa. Le acque a piè de' monti fra massi e pietre, sono fresche, e salutari, ma quelle che si trovano in fondi cretosi non sogliono riuscire molto abbondanti nè buone. Si può ancora conghietturare che vi siano dell' acque in quei luoghi, ove cresc-

cono

sono naturalmente salci, giunchi, canne, crescioni, agrimonia, ed altre erbe aquatiche, allorchè non vi siano vicini degli stagni.

FORFECCHIA. Piccolo insetto, lungo, e liscio, di coda biforcata a guisa di forbici, che si nasconde particolarmente ne' fichi, ed è nocivo a' fiori degli alberi, e massime a' peschi, e albicocchi. Per distruggerle basta sospendere agli alberi de' corni di montone, poichè richiamate dal suo odore, vi entrano dentro, e siccome non possono escire che con fatica, si vuotano questi corni ogni giorno, stiacciando le forfecchie.

FORMAGGIO. *Vedi CACIO.*

FORMENTO. *Vedi GRANO.*

FORMENTONE, o sia *gran-turco*. Pianta che ha il suo fusto alto sei o sette piedi, non viene a spighe come l'altre biade, ma i suoi granelli sono quasi tondi come i piselli, molto serrati, e disposti in linea diritta attorno un grosso fusto lungo circa un mezzo piede, che chiamasi pannocchia: ve n'è di diversi colori, giallo, bianco, rosso, e nero, ma la farina è sempre la stessa, cioè a dire tendente al giallo. Si coltiva molto in Spagna, Turchia, America, e in quasi tutta l'Italia, e in parte della Francia. Non si semina come l'altro grano, poichè si fanno de' buchi in linea retta sopra un solco, e vi si buttano due o tre granelli per buco, avendolo fatto prima rinvenire per un giorno intero, e si ricoprono i buchi di terra, appoggiandovi sopra il piede; oppure si semina sopra porche in piccoli solchetti tirati a corda.

E' sentimento del celebre *M. du Hamel* che il formentone venga meglio nella terra leggiera e sabbioniccia, di quello che nella forte e argillosa, e ne prescrive la seguente maniera di coltivarlo. Nel mese di marzo fare due lavori al ter-

re-

reno, e ſpargervi del concio; verſo la fine d' aprile farvi un terzo lavoro, e ſtritolare le zolle con il raſtello, poichè i ſolchi impediſcono di ſervirſi dell' erpice; di maggio poi per un bel tempo ſeminare il formentone, formando con un ſarchiello, nella profondità de' ſolchi, delle piccole buche diſtanti nella fila de' ſolchi una dall' altra un piede e mezzo, in ciaſcuna delle quali ſi mettono due granelli di formentone: quando è nato levaſi il gambo più debole a tutti quei buchi ove hanno germogliato tutti due i granelli, e ſe ne ſeminano de' nuovi ove non è nato. Verſo i quindici di giugno ſi ſarchia attorno ciaſcun gambo, e alla fine di luglio nuovamente ſi ſarchia, rincalzando la terra a' piedi del formentone. Finalmente alla metà d' agoſto vanno tagliate le pannocchie de' fiori maſchi, che ſono quelle vuote di granelli, le quali vengono in cima a tutti i gambi, e ſervono di nodrimento a' buoi, come pure le pannocchie volpate, e quelle caſcanti, e tutte le foglie de' gambi.

Un coltivatore, ſtante le molte oſſervazioni fatte, ha trovato che il modo conſueto di coltivare il formentone è capace di rovinare le terre; onde animato da zelo per il pubblico bene, ha ideata una nuova maniera di coltivarlo, dimoſtrando che ſecondo il ſuo metodo la raccolta è due terzi più che all' uſo ſolito. Dopo aver oſſervato l' Autore che le terre più proprie per fruttuoſamente coltivare queſta pianta ſono le graſſe, e che hanno molto fondo, eſpone il ſuo nuovo metodo, che è il ſeguente. Sulla fine d' ottobre deve farſi il primo lavoro, e ſervirſi d' un aratro grande, al quale s' attaccano due para di bovi, affine di profondare nella terra circa un piede e mezzo, diſtribuendo il campo in porche larghe almeno ſei piedi, e quindi erpicarlo per rompere, e ſtritolare

re

re le zolle. Passati i forti ghiacci si porta ne' solchi un poco di concio bene smaltito, spargendolo in detti solchi da una parte dall'altra per la larghezza di circa due piedi, e con lo stesso aratro vi si fa un secondo lavoro alla medesima profondità, con formare però i nuovi solchi in mezzo delle porche per gettare la terra nel fondo de' primi, e ricoprire il concio. Un terzo lavoro, ma meno profondo, si fa alla metà di marzo, rifacendo i solchi dove i primi, e rimettendo il terreno nella medesima disposizione. Finalmente quando si vuole seminare facciasi un quarto lavoro simile al terzo, gettando la terra per l'istesso verso. Scelgasi per la sementa un tempo bello, e nel piantare i granelli se ne pongano sempre due ne' bucchi fatti con un piuolo alla distanza d'un piede l'uno dall'altro, e non nel più basso fondo de' solchi, ma per parte in uno de' lembi della porca, osservando di tener lontani i piccioni e altri animali che sono ghiotti di questa biada. Nati i granelli, e buttato che hanno due o tre foglie, vi si dee fare un leggiero lavoro con la marra, per mezzo del quale si riduce a piano il terreno, e s'accosta la terra a' giovani gambi, dicendosi per questo il primo rincalzo: quindici giorni dopo se ne fa un secondo, e molto meglio se sarà in tempo d'una piccola pioggia, e in questa occasione si sbarbano i gambi doppi, lasciandone uno per buco, il più vigoroso, che sarà quello dalle foglie più lunghe. Per non snervare il terreno, e fare in modo che l'anno dopo vi si possano seminare delle biade più utili, dopo il secondo lavoro o rincalzo, si rompe con l'aratro la terra degli spazj tra' filari del formentone, in maniera che la terra vada accosto a' gambi del detto formentone, e lo stesso si

li avevano fatte tre grosse pannocchie, dalle quali, avendo avuta la curiosità di contarli, ha cavato più di quattromila cinquecento granelli.

Per far vedere l'utilità che si può ricavare da questo grano, espone lo stesso Autore essere state fatte da molti diverse sperienze per rendere il pane di gran-turco di facile digestione, e che quella riuscita meglio fra tutte consiste in far bollire nell'acqua del gran-turco ben maturo, quasi a segno d'esser cotto, indi cavarlo, ed esporlo all'aria per farlo seccare in maniera da poter esser macinato; mettere della crusca di grano nell'acqua in cui è stato il formentone, e dopo che vi ha bollito colarla per un panno bianco fino, e impastare con quest'acqua bianca che n'è uscita la farina del formentone. Egli assicura che in questa maniera è venuto un pane eccellente, gustoso, e preferibile ad ogn' altro per la salute. D'un gran vantaggio è sicuramente questa scoperta, e d'un grandissimo soccorso per le genti di campagna nell'annate che v'è carestia d'altro grano.

Il formentone essendo ben seccato al Sole si conserva molti anni smovendolo di tre in tre mesi; ma meglio che in qualunque altra forma si mantiene nella sua pannocchia senza batterlo, o sgranarlo; è buono a ingrassare i polli, i porci; e la sua farina fa il pane giallo, e indigesto.

FORMENTONE CINQUANTINO. Spezie di formentone, così chiamato forse perchè cinquanta giorni vi vogliono dalla seminagione alla raccolta. Dove praticano il coltivarlo, cosa che si fà in particolare nello Stato Veneto, dopo segato il grano, rompono le terre, e vi seminano il cinquantino più rado del formentone, usandoli poscia tutte le diligenze che richiede il formentone. Cresce la pianta, ma non giunge all'altezza di quella del formentone: poco minore

è la pannocchia, la quale sorte dal fusto all'altezza da terra d'un piede in circa, fornita di granella d'un color giallo pagliato, e non così dorato, come sono quelle del formentone. Subito fattane la raccolta, lavorano nuovamente il terreno, e vi si seminano quindi il grano. Le replicate sperienze con accuratezza eseguite possono farci comprendere, se il desiderio di far due raccolte in un anno nel campo istesso sia di pregiudizio alla terra per troppo impoverirsi di sughi, e per non potervi fare tutti i lavori consueti, e se l'aumento de' conci riparar possa un tal danno. *Vedi* GRANTURCO.

FORMICHE. Piccolissimo animaletto che si moltiplica assai: ve ne sono delle rosse, e delle nere, e una prodigiosa quantità se ne ritrova in tutti i buchi delle quercie vecchie. Siccome questi animaletti recano gran danno agli alberi, e a'frutti, così vanno per quanto è possibile distrutti in tutti quei luoghi ove possono far guajo considerabile. Tra mezzi che insegnano i libri d'agricoltura, per prevenire i danni che cagionano le formiche agli alberi, e per impedire la loro gran moltiplicazione, ve ne sono de' nocivi all'istesse piante, e di quelli che s'usano inutilmente. I migliori che si possino praticare sono il prendere degli ossi mezzi spolpati, e gettarli in terra vicino a dove sono le formiche, le quali richiamate da questo cibo vi concorrono in gran copia, e carichi gli ossi di esse si scuotano sopra il fuoco, o nell'acqua, che replicandolo più volte, s'arriverà a distruggerle; oppure smovasi più spesso che si può la terra ove sono, cavando le pietre sotto le quali s'annidano, e gettandovi dell'acqua bollente, se il nido però non è a piè d'un albero; ma più facilmente si fanno perire scoprendo i loro formicolai l'inverno perchè essendo allora stupide, o addormentate, o deboli,

li, fe gli accelera la morte con buttarvi fopra dell'acqua che le ghiacci; lo fteffo fi fa ancora quando piove dirottamente: che fe le formiche anderanno ordinatamente per terra, fi brucino con fuoco di paglia, o con cenere ben calda. Si può fe non diftruggerle, impedire almeno che non vadano fopra qualche albero a danneggiarlo, facendo un cerchio di pania intorno al fufto dell' albero dove fi vede che paffeggiano, poichè così parte refteranno invifchiate, e le altre prenderanno altra ftrada. Si unge ancora il tronco con fiele di bue, ovvero fi circonda di cotone, o di carta, in modo che toccando la carta l'albero nella parte fuperiore ov' è legata, ftia nella parte più baffa lontana dall' albero, che con tali mezzi s'impedirà alle formiche il falirvi: dicefi ancora che attaccando alla fcorza intorno al fufto de' fiocchi di groffa filiggine di cammino, non vi s' accoftino; perchè non poffono foffrirne l' odore. Se fi foffero annidate in un vafo d'arancio, fi tenga per due o tre ore nell' acqua rifcaldata dal Sole, che fi fpengeranno fenza danno della pianta. Tali diligenze vanno ufate anche contro i formiconi, i quali fanno tanto guajo agli alberi grandi, e fopratutto alle quercie; così quando fi fono fcoperte le loro abitazioni, fi disfanno fino a fondo, e fe non fono preffo il pedale dell' albero, fi faccino morire gettandovi una caldaja d'acqua bollente.

FOSSE. Intendefi con quefta parola tanto quelle da acqua, che quelle da alberi; e ficcome parlando della piantagione de' diverfi alberi abbiamo detto come vadano fatte le foffe, così riporterò quì folo il fentimento d'un' Autore, il quale dice che generalmente in pianura dove non è per mancar mai il terreno, fiano le foffe d' alberi da frutto profonde circa tre piedi, e ne' luoghi montuofi, ove le pioggie trafportano la ter-

ra si facciano profonde più di quattro piedi, e tanto nel piano che in pendìo larghe quattro piedi, con osservare nel riempirle di mettere in fondo la terra che era prima alla superficie, e alla superficie quella che era in fondo, essendo questa una molto interessante diligenza.

Quanto a quelle da acqua non tralascerò d' avertire il tenerle scavate, e pulite, e questo si fa di novembre, perchè le acque nell' inverno trovandole ripiene, non trabocchino, e vadano a danneggiare i campi; si ripuliscono ancora di maggio, gettando sempre nel campo tutta quella terra che si cava dal fondo depositatavi dalle acque, mentre serve a ottimamente ingrassare il terreno.

FRASSINO. Albero di gran pedale, alto, e diritto, di foglia pallida, e dentellata, il quale fa il frutto nel guscio, piccolo, amaro, rossigno, e simile all'interno della mandorla: il legno è bianco, tenero, e flessibile. Quest'albero prova bene ne' luoghi freschi, umidi, e piani, ma stante la quantità di radiche che butta alla superficie della terra, si tiene lontano da' campi seminativi; viene ancora su' monti, benchè più piccolo, e di legno più duro: si rileva da' piante prese da' boschi, e richiede la stessa coltura degli olmi. Produce la manna purgante, e dicesi che il sugo delle sue foglia sia un rimedio contro ogni veleno, e contro il morso degli animali; se gli attribuisce ancora la virtù d'esser buono agl' ipocondriaci, e di rischiarare, e fortificare la vista: smagrisce inoltre i troppo pingui usandone per qualche tempo. La decozione della scorza guarisce il male di milza, e l'oppilazione del fegato, dicendosi che faccia lo stesso effetto anche il bere in una tazza di questo legno.

FRAVOLE. Piante piccolissime che producono

no i frutti dello ſteſſo nome: quelle di boſco ſono le più naturali, e migliori di quelle de' giardini per trapiantarſi, levandole col ſuo pane di terra; oppure ſi prendono le piante che ſi generano dal caſpo della fravola, e alla fine di due o tre meſi ſi trapiantano, mettendone tre oquattro per ogni buco formato col pivolo, a filari diſtanti un piede e mezzo uno dall' altro, e queſto ſi fa nel meſe d' ottobre per aver le fravole in quell' anno. Amano una terra leggiera, la quale ſi lavora con una buona puntata di vanga; ſi ſarchiano da una ſtagione all' altra, e non s' innaffiano nè troppo nè poco; ſi puliſcono dall' erbe triſte, e ſi levano tutti quei tralci che, per moltiplicare, la pianta getta ſopra terra, che queſti ſerpeggiando quà e là, in breve tempo empirebbero tutto il campo, con pregiudizio non ſolo del frutto, ma della pianta ancora; ſi laſciano a ciaſcuna pianta ſoli quattro fuſti de' più forti, con i fiori che ſono più accoſto al piede, ſtaccando gli altri con l' unghie, per avere di belle fravole, e per averne molte, ogni tre anni ſi rinnovano le piante.

Volendo delle fravole primaticcie, prendete da' boſchi in autunno le piante giovani, ponetele in una terra molto ſerrata; l' autunno ſeguente trapiantatele ne' vaſi, e nell' inverno affondatele in un monte di concio caloroſo, e non ſpento; quando il concio diviene ſcottente, cavatele, e ponetele ſotto le campane di vetro, che il Sole d' aprile finirà di maturare le fravole. Trapiantando le fravole in autunno a piè d' un muro ben eſpoſto, e troncando alla primavera i fiori che vengono gli ultimi, perchè i primi ſi fortifichino, e s' ingroſſino, ſi può avere belliſſime fravole primaticcie. Quando non vi ſono più fravole, ſi taglia la verzura raſente ter-

rà, per dar più vigore alle barbe. Una pianta di fravola frutta bene tre anni, passati i quali ogn'anno si rinnova un terzo del fravolajo con piante giovani prese da'boschi.

FRITTELLARIA. Pianta, chiamata anche *narciso caperonico*, e *mele agride*, la quale butta in cima del suo gambo due fiori pendenti a guisa di campanelli, macchiati a scacchi di duplicato colore, e ve ne sono anco d'un sol colore. Questi hanno le giunture bianchiccie, dalle quali si stende fino a mezza foglia una linea verde, e dal mezzo del fiore sorgono alcuni filetti tra sei stami giallici, e come imbrattati di polvere. La Frittellaria richiede terreno grasso e macero, non vuole troppo Sole, si conserva meglio ne'vasi grandi, che in piana terra; si pone alla profondità di tre dita, e cavasi di settembre per sgravarla da'figli, e subito si ripianta.

FRUTTA. E'il nome che si dà al prodotto dell'albero; così le frutta del pero sono le pere, del pesco le pesche, e simili: si dividono in frutta dal nocciolo, come susine, ciliegie, pesche, albicocche ec. in frutta dal seme che sono mele, pere, uva ec. e in frutta da inverno, e da estate a motivo del tempo in cui si mangiano. Le più stimate sono le pesche, albicocche, pere, mele, e per averne delle belle e di durata, bisogna che i frutti siano innestati secondo la sua spezie, e appropriati alla terra, e al clima. *Vedi* la coltura di ciascun frutto particolare a' proprj nomi, e *Vedi* **FRUTTI**.

Il tempo di cogliere le frutta è la loro maturità, la quale si conosce nelle pesche e albicocche tastandole vicino al gambo se cedono al dito; le pere, da inverno si colgono passati i primi d'ottobre, dopo che sono venute delle rugiade fredde, e quando hanno mutato il loro nati-

vo

vo colore di verde ſcuro in più chiaro e luſtro, ſcegliendo una bella giornata, in tempo che ſiano aſciutte dalle guazze, e da qualunque altra umidità, con procurare che abbiano tutto il loro gambo. Dopo colte ſi mettano per venticinque giorni o un meſe ſopra le ſtoje, ſenza che fra loro ſi tocchino, in una ſtanza a mezzo giorno, ſerrata eſattamente con vetriate, impannate, e impoſte alle fineſtre, perchè non paſſi l'umidità ne' giorni nebbioſi, le quali ſi aprono nelle belle giornate aſciutte. Quindi ſi traſportino in altra ſtanza eſpoſta a tramontana con le fineſtre da due parti, affinchè poſſa ventilarvi l'aria, le quali ſi ſerrino ne' tempi umidi, piovoſi, e freddi. L'uſo è di metter le frutta ſopra dell'aſſe in modo che non ſi tocchino, col gambo all'insù, e le pere poſarle per parte: il muſco però che viene a piè degli alberi, ſeccato al Sole, e battuto, è la meglio coſa per poſarvi ſopra le frutta, e per impedire che prendano alcun cattivo ſapore: un buon metodo è ancora l'involtar le pere belle in un foglio di carta groſſa, che ſi attortiglia, e ſi ripiega attorno al gambo, e poi poſarle ſopra de' canicci: in qualunque modo ſi mettano, ſi debbono viſitare ſpeſſo, e di tempo in tempo darle aria.

Riguardo alle frutta che ſi vogliono ſerbar ſecche, ſe ſono ciliege, ſcelgonſi delle più groſſe, ſi diſtendono una accanto all'altra ſopra de' graticci, e ſi mettono in forno levato il pane, laſciandovele ſtare finchè conſerva il caldo; indi levate, e rivoltate, ſi rimettono un altra volta, dopo di che ſi chiudono in luogo pulito, e aſciutto: lo ſteſſo ſi fa delle ſuſine, albicocche, peſche, e prugne, cavandoli prima con diligenza il nocciolo dalla parte del gambo. Le pere ſi sbucciano, e ſi pongono per un poco nell'acqua bollen-

lente prima di metterle in forno; dovecchè le mele non si sbucciano, ma se gli leva solo il torsolo, e i fichi si colgono nella sua maturità con la gocciola al fiore, e si mettono sopra de' graticci al Sole, potendosi far seccare ancora in forno, nel qual caso vanno colti nè troppo verdi, nè troppo maturi.

Modo di conservare lungo tempo le frutta dal gambo.

Scegliete le più belle, e le più perfette sopra l'albero, coglietele in una bella giornata due ore dopo il mezzodì, e siccome non vanno toccate con le dita, tagliate il gambo con le cesoje dopo averlo ben legato con un filo per sostenerle: staccato il frutto, e messo in un cartoccio di carta con il gambo all'insù, fate cadere una goccia di cera di Spagna sopra l' estremità del gambo dov'è stato tagliato; quindi passate il filo per l'apertura della punta del cartoccio, che chiuderete tanto dalla punta che dalla parte larga con cera tenera perchè l'aria non vi passi, e attaccatelo per il filo ad un chiodo fitto nel palco: il frutto così per aria non toccando nulla si conserva sano e intero per due o tre anni. *Vedi UVA*, *MELO*, ove sono altre maniere di conservarle.

FRUTTI. Quantunque abbia a' nomi di ciascun frutto parlato della sua coltura in particolare, riporterò quì nondimeno alcune regole riguardanti la coltura de' frutti in generale.

Bisogna prima d'ogn' altro esaminare la qualità del terreno per piantarvi quei frutti che gli si convengono; così i frutti tanto dal seme che dal nocciolo di polpa delicata richiedono terreno asciutto e dolce, e quelli di polpa asciutta e soda,

da, si pongono nelle terre umide. I peri innestati vogliono una terra dolce che abbia un buon fondo; i cotogni una terra dolce, e un poco umida; i susini terra secca, e sassosa; i peschi, albicocchi, mandorli, terre leggiere; i ciliegi terre dolci e renose, e nelle grasse ancora. Generalmente le frutta sono più saporite nelle terre asciutte, ma la pianta viene più vigorosa nelle forti, e i frutti innestati posti in terreno forte non producono frutta che tardi, e buttano molto legno.

Non meno importante è l'osservazione dell'esposizione del Sole: nelle terre leggiere, il levante è la migliore esposizione per i peschi, albicocchi, peri primaticci e delicati, come la bergamotta d' autunno, la buoncristiana da inverno: il mezzo giorno per i fichi, peri moscadelli, buoncristiani, e tutte le spezie sugose, perchè questi frutti hanno bisogno di molto caldo per maturare; quest'è la migliore esposizione nelle terre forti, fredde, e umide. La tramontana è buona per i susini, meli, e peri che non sono nè primaticci, nè delicati; quest'esposizione è buona ne' terreni aridi, e renosi. Il nord, quantunque sia la peggiore esposizione, pure è buona, quando vi dà un poco di Sole ne'climi più caldi che freddi, per le pere de estate, e susine del Signore. Nell' esposizione si considera ancora il pregudizio che i venti possono fare a'frutti, perciò si piantano i ciliegi, i susini, e altri frutti dal nocciolo che fioriscono presto, esposti a' venti di settentrione, e al grecale, i quali regnano nella primavera, e sono seguitati da ghiacci: i meli, e peri che fioriscono più tardi, si mettono esposti a venti del mezzo giorno.

In tre differenti maniere si piantano ordinariamente i frutti. 1. A pedale lasciato in libertà, il che

che si pratica nelle fruttiere, e ne'campi. 2. A spalliera, con prendere de' frutti nani, e de' frutti potati apposta da giovani, che siano di pedale basso, e che i rami, i quali si stendono al muro a guisa di mano aperta, principino vicino a terra, e si pongono alternativamente con i nani. Buoni per le spalliere sono i peschi, albicocchi, peri, susini ec., e fanno le frutta più saporite di quelli a pedale. 3. A boschetto, e a tal'effetto nel piantarli si lasciano fuori della terra solo nove pollici, e si potano a misura che crescono, di modo che si distendino più in larghezza che in altezza, e che sieno tondi da tutte le parti. Si mettono a boschetto i peri burè, buoncristiani, colmare, e simili.

Sei mesi prima di far la piantata de'frutti si prepari la terra facendovi delle fosse, o buche profonde quattro in cinque piedi, e altrettanto larghe per ogni parte, e se si trovasse del tufo, sabbia, sasso, o argilla, si cavi tutto questo per render la terra soffice, e rinnovarvi l' aria fino nel fondo, il quale si smoverà anch'esso. Al tempo poi di doverle riempire, quantunque siasi detto altrove di servirsi della medesima terra, ponendo quella che era alla superficie in fondo, e quella di fondo alla superficie, sarà non ostante più giovevole il servirsi d'altra terra, come per esempio mettere in fondo fino all'altezza di un piede delle piote coll'erba all'ingiù, e poi finirle d' empire di buona terra mescolata con governo spento, quando la terra scavata dalle buche non sia stata bastantemente esposta al calor del Sole, ed al rigor de'ghiacci, e da questi concotta, e resa sofla, e attiva; mentre la necessità di scavar queste buche dipende dal ritrovarsi la terra in fondo un corpo duro, e fisso, impenetrabile a' raggi del Sole, e all'acque; dovecchè quando è resa soffice,

ce, l'attrazione si fa fino in fondo, e somministra alle piante il necessario sostentamento. Per le spalliere si fa una fossa a scarpa dalla parte del muro per non toccare i fondamenti, profonda tre piedi, e larga sei; e nell'atto di riempirla, si lavora il fondo, vi si mette un piede di buona terra, e un mezzo piede di letame spento, e così alternativamente finchè non è piena. Rispetto a' frutti a boschetto, si fanno le buche di quattro in cinque piedi in quadrato.

La migliore stagione per piantare i frutti è per un bel tempo dal principio di novembre fino a tutto febbrajo, cioè dopo cadute le foglie, finchè non cominciano a rimetter le nuove; nelle terre secche e leggiere torna bene il piantarli a S. Martino, e nelle fredde e umide alla fine di febbrajo.

Nella scelta degli alberi và osservata l'età; e qualità di essi: così i peschi e gli albicocchi devono piantarsi un'anno dopo che sono stati innestati; i peri, e meli due anni dopo, scegliendo i più forti, e vigorosi, di scorza nera, e lucente, di foglia sana, di fusto diritto, e alto sei piedi se si vogliono piantare a pedale, e non piantarne de' piccoli, deboli, storti, muscosi, con la scorza rugosa; o con gomma per quelli dal nocciolo, nè che abbiano l'estremità del getto nera, o morta, e le barbe mal condizionate, infrante, o fracide, nè che siano stati spiantati d'un pezzo, perchè questi non possono giammai produrre cosa di buono. Per mettere a spalliera, si preferiscono quelli d'una sola mazza, che abbiano occhi grossi, e un solo nesto. Generalmente parlando, i frutti non vanno piantati nè prima nè dopo che abbiano tre o quattro anni, perchè se saranno più giovani stenteranno molto a ridursi a spalliera.

ra, o in altra forma, e se più vecchi, non verranno mai a bene.

Per preparare l'albero da piantarsi, praticano molti di tagliarli non solo le barbe rotte, fracide, secche, e poste contro l'ordine naturale, che farebbero confusione fra di loro nel ributtare, e impedirebbero l'una all'altra l'andare a cercar sugo; ma tengono per regola generale di lasciar pochissime barbe grosse, e tra queste solo le giovani che sono rosse, potandole corte, e distribuite in forma de' diti aperti d'una mano in atto di prendere una palla, e tagliano tutte le altre, e i fittoni ancora, o siano barbe perpendicolari, come pure tutti i rami dell'albero. L'Abate *Roger* però vuole che si piantino gli alberi con tutte le sue barbe, quand'anche si distendessero tre in quattro piedi, spuntandole solo all'estremità la lunghezza d'un mezzo dito, e tagliando quelle che hanno patito, perchè questa è la maniera che facciano de' getti vigorosi il primo anno, e il terzo divengano alberi formati. *M. de la Quintinie* dice che tutti gli alberi tanto a spalliera che a pedale debbono piantarsi con la sua sommità, e non scapezzarli che a febbrajo, e non vuole che gli si tagli la radice perpendicolare, o sia fittone. Dello stesso sentimento è il *Davanzati*, asserendo che se il fittone è offeso e marcito, non manda virtù gagliarda alla pianta, e le frutta durano poco, bacano, e cascano. In fatti tagliando questa principal barba che è perpendicolare al fusto, dal taglio esce e si perde tutto il sugo vegetante, e perciò periscono molti alberi, essendosi provato che al contrario gli alberi piantati con il fittone sono venuti benissimo in pochi anni, perchè trovandosi questa barba perpendicolare al tronco, e penetran-

trando diritta in terra, prende il sugo più in abbondanza delle barbe orizzontali, come lo conferma il vedere che i frutti, i quali gettano radici perpendicolari, producono sempre le frutta più mature, e più sugose; e che gli alberi i più vigorosi che si levano dal piantonajo, sono quelli, i quali hanno simili barbe.

Scalzato all'intorno l'albero, e cavata la terra staccando senza violenza le barbe, e trasportato nella buca, si ponga alla sua giusta altezza, cioè, che il ceppo non resti nè sotterrato come le barbe, nè scoperto come il fusto, ma bensì alla superficie della terra, osservando che l' innesto sia sopra terra almeno altrettanti pollici quanti piedi ha la fossa, e non a fior di terra, perchè accade che nell' avvallare naturalmente l' albero con tutta la massa della terra smossa, l' innesto dopo qualche tempo si trova sotterrato, e così essendo il sugo vegetante troppo umettato, e infrigidito dall' umidità della terra, questi alberi producono frutta insipide, o presto vanno a male; che se per caso fossero innestati accosto al ceppo, non si rincalzono all'intorno finchè la terra non è avvallata.

Si ponga l'albero all'istesso aspetto che era nel piantonajo, cioè si volti al mezzodì quella parte che lo era anche nel piantonajo, e si distendano diligentemente le barbe per il loro verso naturale frammischiandovi, e ricoprendole di buona terra mescolata con terriccio di concio consumato, senza lasciarvi alcun vuoto, pigiandola leggiermente con la mano, e non calpestandola, poichè si tormenterebbero le barbe, le quali prenderebbero una cattiva piega, e si renderebbe il suolo impenetrabile alle pioggie, e all' influenze dell' aria. Le barbe degli alberi a spalliera si allontanino più che si può dal muro, e si ponga la pianta a pen-

dìo,

dìo, di modochè il pedale si trovi discosto dalla muraglia un piede, e il fusto soli tre o quattro pollici. Quando il tempo non sia disposto a ghiacciare, s' innaffino, e poi si termini di riempir la buca con terra grassa, osservando di non lasciare accostare alle radici letame schietto e puro che le tocchi, perchè impedirebbe che si attaccassero alla terra.

Gli Autori sopra questa materia sono fra di loro discordi della distanza che dee correre tra un frutto e l'altro: secondo alcuni gli alberi a spalliera si pongano lontani uno dall' altro dieci o dodici piedi, e secondo altri cinque o sei. Rispetto a quelli de' filari nelle terre seminative dirò non esser troppa la distanza di quaranta piedi assegnata per gli olivi alla parola *Coltivazione*, e che quanto più saranno discosti, tanto meglio riusciranno, e meno aduggieranno le semente. Non parlerò dell'ordine, con cui si devono porre; dipendendo questo dal genio di chi coltiva, purchè sia d'una maniera regolare, cioè o in file, o in quadrato, o in altra forma.

Al mese di marzo vi si faccia un leggier lavoro, ponendo al pedale del letame all'altezza di quattro pollici, o della paglia: si levino tutti i talli che vengono per il fusto; ed il terzo anno al tempo della potatura si taglino tutti i rami deboli, inutili, e perpendicolari al tronco. Tre volte l'anno si lavora il terreno attorno agli alberi, per cavargli le mal'erbe, la prima in novembre; la seconda alla fine d'aprile, e fuori del tempo della fioritura, essendo ad essi allora di pregiudizio a motivo de' vapori che esalano dalla terra smossa, che si fermano sopra le piante, e si convertono in una spezzie di brina, la quale fa cadere i fiori; la terza a S. Giovanni. Le spalliere, e contra spalliere si lavorano a fondo

do

do per quattro o cinque piedi di larghezza ne' mesi di marzo, e d'ottobre. Ne' giardini si lavora al piede degli alberi quattro volte l'anno; la prima nell'entrar dell'inverno; la seconda al principio della primavera; e due altri piccoli lavori a S. Giovanni, e nel mese d'agosto.

Malattie de' frutti.

Accade qualche volta, che malgrado le premure usate a quest'alberi, si vedono cadere in quantità le frutta legate, dopo finito il fiore. Per prevenire e rimediare ad una tal perdita, si fora l'albero nel pedale a mezzo piede sopra terra con un trapano o trivello fino al suo centro, e non più, ficcando in questo foro una bietta di legno di quercia della medesima lunghezza del buco fatto, con farla arrivare a colpi di mazzapicchio fino al cuore dell' albero; col tempo si forma una spezie di crosta che copre la testa della bietta, e non si vede più; in questo modo l'albero riterrà i suoi frutti, ma più gli anni susseguenti, che il primo.

Quando un'albero non getta bene, sia perchè mancha d'alimento, o perchè è formato da' vermi, và scalzato fino alle barbe, e messovi tre o quattro ceste di concio bene infracidito, poi altrettanti bigonciuoli d'acqua, e ricoperto con la medesima terra: se il male viene da qualche barba, la quale sia infracidita, si tagli fino dove sia sana; se dalla terra che sia sfruttata, levare la terra, e mettervene della nuova con del concio: se per esser l'albero troppo vecchio, lo che si conosce da alcuni rami morti, si scalza fino alle barbe, vi si gettano cinque o sei ceste di sterco di vacca bene spento, si taglia l'albero a becco di flauto fino al vivo, nel mese di febbrajo,

ricoprendo il taglio con terra, e al tempo di doverlo potare, si tagliano i rami alla lunghezza d' un piede.

L'ingiallir delle foglie è segno di terra sfruttata, e in questo caso si fa come s'è detto sopra, o pure vi si mette all'intorno della cenere, e della filiggine nelle terre leggiere, e dello sterco di colombi nelle frigide, ma che sia spento il suo gran calore; che se proviene dal terreno troppo umido, vi si mette del concio di cavallo un poco consumato, e se è tutto al contrario, si scalza l'abero, e vi si pone della melletta di padule, o altri governi simili lo stesso si fa alle spalliere. Se dipende il male da sterilità, si taglia l'estremità delle barbe grosse, e quelle che sono troppo lunghe; ricuoprendole di nuova terra.

Al musco che viene sopra gli alberi, e più d' ogn'altro sopra i vecchi, vi si rimedia scalzando, e ricuoprendo le barbe di sterco di montone.

La gomma a cui sono sottoposti i frutti dal nociuolo, è un male irrimediabile; pure se è in un ramo, si taglia il ramo sotto la gomma; e si ricopre il taglio di terra bene spolverizzata; se nò và a perire l'albero.

Quanto agli alberi gelati dal freddo, se sono peri, susini, meli, prima che il ghiaccio arrivi alle barbe, si taglino al di sotto di dove sono ghiacciati, e i frutti dal nocciolo si tagliano al di sopra dell'innesto.

A un frutto che per troppo nutrimento si sfoga in rami vigorosi senza produr frutta, se gli scoprono le radici, e se ne troncano due o tre dalla parte più vegeta, che non possino più gettare, lasciando le minute, e non tagliando nulla dalla parte opposta, perchè l'albero possa nudrirsi. Un miglior mezzo di rendere un tal' albero

bero fruttifero, sarà quello di torcere, e piegare i rami vigorosi che hanno gli occhi o germi più accosto gli uni agli altri, e più gonfj d'umore, fermandoli in questa guisa con un giunco ad un altro ramo, che così il sugo si sottilizzerà, e diverranno rami da frutto.

Modo di raccogliere ogn' anno degli eccellenti frutti.

Levate da' vostri più bei frutti tutta la terra che avevano all'intorno, e sopra le barbe alla profondità d'un piede in certi luoghi; e di nove pollici in altri, secondo che le loro barbe sono più o meno sotto terra. Fate quest'operazione per l'estensione intorno all'albero di dodici piedi da tutte le parti, e in luogo della terra levata ponetevene dell'altra di buona qualità, la quale non abbia prodotto nulla per più d'un anno; praticate questo metodo ogn'anno nel mese d'ottobre, e avrete sempre frutti eccellenti in abbondanza. Un coltivatore che ha principiato questo metodo, assicura d'averne fatta una felice esperienza per molti anni.

Da quest'interessante scoperta ne viene di conseguenza che non si dovrebbe giammai coltivare, ne lasciar crescere alcuna pianta al pedale degli alberi da frutti, perchè altro non fanno che snervare il terreno, e che bisogna avere una buona terra da sostituire in luogo di quella cavata dal piede de' frutti. L'Autore di questo metodo pretende che facendo questo cangiamento solo ogni tre anni, gli alberi darebbero sempre di buone raccolte.

FUCO. Spezie di pecchia maggiore dell'altre senza pungiglione, e che non fa mele. *Vedi API*.

FUMOSTERNO. Pianta un poco amara, i

cui rami sono quadrati, le foglie tenere, e di colore tendente al bigio. Questa pianta è molto comune, e buona per far uscir fuori la rosolia, e il vajuolo; s'impiega ancora contro lo scorbuto, e contro le affezioni ipocondriache. La polvere di fumosterno scioglie il corpo, e pulisce gl'intestini.

FUNGHI. Pianta semplicissima senza foglie, e senza rami, il di cui gambo è molto basso, e sostiene un capo tondo, o schiacciato: vengono ne' prati, e ne' boschi, e ve ne sono di più qualità; se ne fanno venire ne' giardini di tutte le stagioni sopra letti di terra preparata. Il letto di terra dev'esser fatto con del concio di cavallo o di mulo, e terminato a schiena d'asino, che si pone in una terra, la quale non abbia prodotto, scavando una fossa tre o quattro piedi larga, e profonda un mezzo piede; vi si mettono due o tre piedi di concio, e si mescola bene lo sterco con la paglia: tre mesi dopo, quando il concio principia ad imbianchire, fa de' piccoli fili, da' quali provengono i funghi: alla fine d'otto giorni si mette su questo letto del lievito di funghi ben fresco, e si copre di concio. Si possono far nascere ancora prendendo terra sterile di monti, la quale non produca da se stessa che spine, o altri sarmenti, e a questi si dà fuoco in tempo nuvoloso, e vicino a piovere, che subito spiovuto vi nasceranno i funghi; e se non piovesse, si adacquino a guisa di pioggia le ceneri ancor calde, che produrrà lo stesso effetto. Non avendo orto, o altro luogo, si alza in cantina tre o quattro piedi distante dal muro un letto di sterco di cavallo, di mulo, e di colombi, il tutto ben mescolato insieme; fatelo a scarpa, e copritelo d'un mezzo pollice di terriccio, battendolo col rovescio della pala o

van

vanga; innaffiatelo d'acqua tiepida, e gettatevi delle mondature de' funghi, con il seme che si ritrova verso il piede del fungo, e il terzo giorno verranno de' funghi; e innaffiandolo ogni tanto ne produrrà per tre o quattro anni di seguito: di tanto ci assicura l'Autore dell' *Agronome*.

FUSAGGINE; comunemente detto *Silio*. Sorte d'arboscello della figura del melagrano, il quale viene nelle siepi, e ne' boschi: il suo legno è pallido, e leggiero; getta in aprile de' fiori simili alle violette bianche, e che hanno un odore spiacevole; il suo frutto è rosso, e diviso in quattro, il quale si chiama berretta di prete: si pretende che sia purgante, e che spolverizzato faccia morire le pulci. Il frutto e la foglia fanno morire il bestiame che ne mangia, soprattutto le capre, quando non le sopraggiunga un flusso di ventre. Dicesi che due o tre grani del frutto presi per bocca, purghino di sotto, e di sopra.

G

GAGGIA, detta anche *acacia Indiana*. Fiorisce la primavera, e l'autunno, e i fiori sono tondi a guisa di ciliege, lanuginosi, nel principio verdeggianti, indi giallicci, e finalmente impallidiscono, e spirano un grato odore. La gaggìa ama luogo solatìo, in terreno grasso, umido, e difeso dalla tramontana: alla potatura, che se gli fa ogn'anno, si levano non solo i rami secchi, ma ancora la moltitudine di verghe verdi, altrimenti verrebbe troppo folta.

GALLETTA. Sorta d'uva bislunga, buona a mangiarsi.

GALLINE. La gallina è la femmina del gallo, che per covare dev'esser grande, e mansueta, per far uova sono più da stimarsi di mediocre grandezza, nere, o rossiccie, con occhi grandi, e svegliati, con cresta diritta, e rossa, di capo grosso, gambe e piedi gialli, e dita dispari; quelle che hanno gli speroni attaccati alti fanno meno uova, e poche quelle che sono troppo grasse. Le galline giovani cominciano a far uova nel mese di febbrajo, quando non è crudo, e ne fanno più delle vecchie, le quali però sono migliori per covare. Si nutriscono con le vagliature delle biade mescolate con erba tritata, o con qualche frutta secondo la stagione, e con crusca intrisa. Per farle far uova assai se le dà della vena pura, della spelda, dell' orzo macinato, delle vecce, del miglio, del panico, e si pretende che l'orzo mezzo cotto in acqua melata gliele faccia fare più grosse; ma meglio di tutti fa il pane inzuppato in acqua, o in vino: quelle cibate di sole erbe fanno l'uova triste; e

la

la minore spesa per mantenerle è di darle del loglio; se le fa ancora un monte di concio apposta; il quale genera de' vermi, che esse mangiano. *Vedi POLLAJO*.

Alle galline che escono fuori serve il darle quattro o sei once di granella il giorno, e otto a quelle che stanno serrate, e questo si fa al levar del Sole, e verso il tramontare, e sempre nello stesso luogo. Mattina e sera si apre il pollajo, e di tanto in tanto si spazza, e si puliscono i bastoni dove s' appollajano, facendovi de' profumi di timo o di ginepro, il tutto per ammazzare, e liberarle da' pollini: ogni quindici giorni si rinnova la paglia o fieno de' nidj; si difendono dalle faine, donnole, sorci, e altri animali che non possano entrare nel pollajo; e finalmente si vendono quelle troppo vecchie per far uova, e quelle che le schiacciano, o le mangiano.

Da ingrassare sono quelle con lo sperone, quelle che cantano, gracchiano, e fanno la voce del gallo. A tal' effetto levatele le penne maestre, chiudetele in luogo separato, nudritele con pasta d'orzo, miglio, crusca, loppa di riso, panico, e vena, che facilmente ingrasseranno, *Vedi POLLAME*.

Quantunque senza l'unione del gallo non lascino di far uova, non ostante si dice che queste non sono sì sane quanto le altre, e non sono buone per covare, stante la mancanza del germe. Quando le galline dopo fatte l'uova, che ordinariamente sogliono essere diciotto in venti di seguito, cominciano a chiocciare, conviene prepararle un nido per mettervele, in luogo ritirato, scavato in fondo, e con del fieno, osservando di non farle covare se non hanno due anni, che non siano fiere, e che non abbiano

grandi speroni, ma bensì sceglier quelle agevoli, che difficilmente si spaventano, e che siano d'una complessione forte, e svegliate. Allorchè la covata è prima del mese di marzo, si mettono alla gallina dodici uova, quindici in marzo, quante ne può cuoprire in aprile, e nel tempo caldo. L'uova più grosse nate di fresco, cioè a dire che hanno nove o dieci giorni, e che nell' acqua stanno a fondo, sono le migliori per fare i pulcini. Nel tempo della covata bisogna riguardarsi dal rimoverere spesso l' uova, e solo si possono rivoltare una volta o due perchè si prosciughino ugualmente da ogni parte quando la gallina non è nel covo. La covata dura vent' un giorno, alla fine de' quali si visita, ascoltando per sentire se vi sia qualche pulcina che gridi, il giorno dopo si contano i pulcini, e si levano quelli nati, benche la più sicura è di non toccare il nido finchè non siano nati tutti. Se tre giorni dopo il termine della covata non si sentono gridare i pulcini, è segno che l' uova sono vane, cosa che può accadere per diversi accidenti, e fra gli altri per il tuono, che qualche volta le corrompe in un sol colpo, e in tal caso vanno levate, e gittate via.

Nati tutti i pulcini, si mettono in fondo d' una botte per una giornata in luogo caldo, e se gli dà di tanto in tanto un poca d'aria il giorno seguente si pongono sotto una specie di gabbia in luogo esposto al Sole; e per quindici giorni si nodriscono con orzo bollito, o miglio crudo, o farina d'orzo con buccie di pere tritate minute, e dell' acqua pulita, lasciandoli qualche volta escire per avvezzarli all'aria e fortificarli, e se ne possono dare ad una gallina da condurre fino a venticinque o trenta, e rimettere l'altre chioccie a covare di nuovo.

Il

Il tempo di capponare i galletti è quando hanno lasciata la gallina che gli conduce: si serbano i più arditi e svegliati per divenir galli, e a queli che si vogliono capponare se gli fa un' incisione nella parte che racchiude i testicoli, i quali si levano con un dito, e si ricuce la ferita, ungendola con del burro fresco.

Per avere i pulcini nell'inverno prendete una tacchina dopo natale, mettetela in luogo ben caldo, e datele a covare venticinque uova, che in diciotto o venti giorni nascono i pulcini, i quali si tengono caldi in una cesta con della piuma per cinque o sei giorni, e si nudriscono al solito finchè stanno sotto la madre.

In Francia al presente si pratica con tutto il buon'esito, il metodo di far nascere i pulcini proposto dal celebre Sig. di *Reomur*, che n'è l'inventore, nella di lui Opera in due tomi, intitolata *De l'art de faire è clorre en toute saison des oiseaux domestiques de toute espece*. Prendesi una botte bene intonacata di gesso per difenderlo dall' umido; e par ridurre l'aria interna della botte uguale al calor naturale della chioccia, che si ragguaglia ai 32. gradi del Termometro, si fonda per ritto in un letto di letame, di modochè ne resti fuori pochi pollici. Nel coperchio di sopra di detta botte, oltre due aperture quadre per dove s'introducono tre ceste con circa 300. uovi per ciascheduna, vi si fanno altri buchi da chiudersi con sughero, e da aprirsi a proporzione del bisogno in occasione di dover diminuire il calore. In 21. o 22. giorni nascono i pulcini, i quali si trasportano in una spezie d'armadio, chiamato dall' Autore Madre artifiziale, nel quale col mezzo dello stesso Termometro, si procura di mantenere quel grado di calore necessario alla conservazione dei teneri polletti. *Vedi* *POLLAME*, e *POLLI d' INDIA*.

La

La carne di gallina nudrisce molto, inumidisce, rinfresca, ed è salutevole a' convalescenti, e alle persone delicate, le quali fanno poco esercizio: la migliore è quella di pollastra ben nudrita, che non abbia ancora fatto uova; le galline vecchie sono buone per far brodi. La carne di pollastro ha l' istesse qualità che quella della pollastra; ma è più delicata, e più sugosa, onde si mangia il pollastro arrosto, e la pollastra bollitta: il pollastro di due o tre mesi è migliore che di qualunque altro tempo, soprattutto quando è grasso.

GALLO. Animale domestico, ed è il maschio della gallina. Un buon gallo de' essere di mediocre grandezza, ma più grande, che piccolo; dee avere la piuma nera, o rossiccia, capo grosso, becco corto, cresta diritta, vermiglia, e non lunga, l'orecchie bianche e grosse, gli occhi neri e rilucenti, le barbe lunghe, il collo alto con penne di diversi colori, il petto largo, le coscie lunghe coperte di penne, i piedi grossi, le unghie, e gli speroni robusti e forti, le ali, e la coda grande, e forte, e questa a due ordini ritorta, e ritta, più alta della testa, che cammini con alterigia, e sia ardente con le galline. Un gallo può servire a dodici o quindici galline. La carne di gallo è difficile a digerirsi, ma se ne fa il brodo, il quale nudrisce, ristora; e fortifica molto.

GAROFANO. E' una sorta di viola che ha l'odore del garofano, quantunque in molti luoghi si chiamino sotto nome di garofani tutte le viole. *Vedi VIOLE*.

GELSO, o *moro*. Albero del quale non v'è l'uguale alla campagna per l'utile, che se ne ricava dalla foglia col nudrirne i vermi da seta, per lo che meritando tutta la maggiore attenzione de'

più

più saggi economi, non riuscirà fuor di proposito il minutamente descrivere le diverse maniere di moltiplicarlo, e come si rilevi, come s'innesti, come si trapianti, e come si custodisca.

Un sicuro e breve modo di moltiplicare i gelsi, è quello di fare una fossa larga e profonda almeno tre piedi, e più quando occorra, presso d'un gelso grosso, giovane, e di buona forza, che abbia molti rami nuovi cresciuti per aver tagliati i vecchi un'anno o due prima, e calzato da una, o due parti l'albero, piegarlo in modo da restar sepolto nella fossa senza che tutte le barbe si cavino, con allargare, e condurre a guisa di propagini di viti i rami, mantenendoli con buona maniera tutte le cime diritte all'insù fuori della fossa, la quale si riempie di terra senza pigliarla, mescolata di concio smaltito e sostanzioso, che così in due anni i detti rami getteranno le loro barbe principali lunghe un piede, e saranno in grado di staccarsi, e trapiantargli nelle coltivazioni. Ne' terreni leggerosi, sottili, e asciutti facciasi la suddetta operazione dopo la metà di novembre, e ne' forti, e umidi, e grassi, nel mese di marzo; e lo stesso si pratichi nel trapiantarli nelle coltivazioni. Si vuole ancora che i rami giovani, ben diritti, lunghi un piede e mezzo, fattoli un taglio in croce in fondo, e posti all'ombra in buona terra, in solchi profondi un piede, facciano radica.

Ma qual più numerosa propagazione può mai aversi, quanto per mezzo del seme? Scelgonsi le more perfettamente mature, e tenute quatro o cinque giorni ammassate; e serrate insieme a quasi marcire, quindi si pongono nell'acqua, premendole, e disfacendole con le mani, acciocchè il seme si separi dalla pasta, e vada al fondo, che con mutare più volte l'acqua si rende pulito, e libero da ogn'altra materia. Fatto questi asciugare

te all'ombra, si conserva in una pezza di lino, o vaso serrato, in luogo asciutto e temperato fino al tempo di doverlo seminare, come si dice in appresso.

Scelto il luogo per il semenzajo, che dev'essere in terreno sano, leggiero, molto grasso, o ingrassato con concime ben trito, come sterco di colombi, di polli, o di pecore, non molto esposto alla tramontana, ma al levante, e mezzodì; negli ultimi di febbrajo o ne' primi di marzo si zappi o vanghi a due puntate almeno, stritolando, e riducendo quasi in polvere il terreno, con levare tutte l'erbe, e barbe, e si distribuisca a piccole porche come per seminare ortaggi. Quindi, al principio d'aprile dopo aver tenuto il seme per ventiquattr'ore nell'acqua, si mescoli esattamente con rena asciutta, affine di non gettarlo troppo fisso e disegualе, e sparto che sia si ricuopra leggermente con la zappa, e spianisi la terra con il rastello. Si può fare ancora la detta sementa con avvantaggiarsi d'una stagione nella seguente forma. Prendete le more che sieno intieramente mature, e fatele star nell'acqua a maggiormente intenerirsi; nel tempo che sono nell'acqua fate attortigliare del fieno a guisa di corda di mezzana grossezza; e quindi disfatte con le mani, e ridotte in pasta tenera le more, ricuopritene questa corda di fieno, la quale metterete in terra nel semenzajo in una specie di folco, ricuoprendola, circa un pollice, di terra bene spolverizzata. Si nell'una, che nell' altra forma avrete in poco tempo una tal quantità di gelsini da poterne riempire le vostre possessioni.

Il Chiariss. Sig. *Pietro Arduino* Professore d'agricoltura nello studio di Padova ha con una sua memoria, ultimamente esposto il metodo di propagare i gelsi con seminare le more ben mature

ture

ture in terreno già preparato; si è egli dato tutto l'impegno per render comune questo mezzo di moltiplicare i gelsi, che non chiamerò nuovo per essere stato più o meno sempre praticato, e nell' *Economia del Cittadino in villa del Tanara* lib. V. p. 357. si legge. -- *So, che da alcuni le mora ben mature in vaneggie ben lavorate, un palmo longi l' una dall' altra si piantano, ma forza è che i mori nascano a cespuglio, con poco vigore di crescere ec.*

In qualunque de' suddetti modi si semino, siccome accade che nascano quasi sempre troppo folti, così giunti all' altezza d' un palmo bisogna schiarirli in modo che restino discosti un piede e mezzo, e quelli che si cavano si trapiantino subito in terreno ugualmente preparato, e alla medesima distanza, con adacquargli per tre o quattro giorni una volta il giorno, procurando che tanto gli uni che gli altri non patiscono siccità, innaffiandoli opportunamente; e non in tanta copia da opprimere l'attività della terra. Due o tre volte l'anno si zappano i piccoli gelsini, avvertendo di tenerli sempre puliti da ogn' erba. Nel primo mese di marzo dopo seminati, giunti alla grossezza d'un dito, si tagliano vicino a terra, lasciando loro solo una o due gemme, e spuntata un poco la barba maestra, con imbrattarle poi tutte di sterco vaccino stemperato nell'acqua, e distese per il loro verso naturale, si trapiantano nel secondo vivajo di terra scelta e lavorata come per il primo, in buche fonde un piede, e circa due distanti ciascuna, le quali si riempiono di sostanzioso concime mescolato con la terra.

Ogni due mesi, fuori che in tempo che la terra sia troppo bagnata, si sarchiano, e s'innaffiano quando se ne vede il bisogno, levando con l'unghie subito che compariscano tutti i rametti

che vengono per il fusto, alla riserva di due, i più vicini all'estremità, i quali una volta almeno si spuntano, e passata la metà del mese di novembre dopo trapiantati, si scalzano più a fondo che sia possibile, si tagliano tutte le piccole barbe venute a fior di terra, e si governano, rincalzandoli poscia con la medesima terra senza pigliarla.

Verso la fine di marzo dell'anno seguente, secondo il clima, la stagione e la qualità delle terre più o meno attive, si scelghino le marze de' gelsi domestici, e tagliate prima che abbiano gonfiati i loro occhi, si conservino distese nella rena fresca, che le ricuopra più d'un palmo, in luogo temperato, allo scoperto, fino alla metà d'aprile tempo dell'innestatura, poichè indugiando a tagliare la marze allorchè devonsi innestare, essendo enterate troppo in azione, e ingrossati gli occhi, difficilmente si staccano gli anelletti per gl'innesti senza guastarli. Alla metà dunque d'aprile s'innestano i gelsi a aneletto (*Vedi INNESTARE*) più bassi che sia possibile, e innestati che siano, si strappino subito che compariscono tutti i getti, che venissero sopra il fusto vicino a terra, per obbligare il sugo a far tutta la sua forza l'occhio dell'innesto, dal quale spuntati i germogli, se ne lasci uno solamente il più bello, e meglio situato, pizzicando con l'ungie gli altri, e lo stesso si faccia, di tanto in tanto nel visitargli, a tutti gli altri che sortissero sì per il fusto che dall'occhio, acciocchè il ramo lasciato si fortifichi, e ingrossi.

Usate tutte le necessarie diligenze a' piccoli gelsi di spesso pulirgli e smovergli il terreno, d'innaffiarli, e governarli allorchè ne abbisognano, giunti che siano alla grossezza d'un manico di vanga, possono trapiantarsi al loro posto,

il

il quale, secondo che essi richiedono, dev' essere in terreno sano, grasso, leggeroso, asciutto, e in paese caldo o temperato, che essendo freddo si piantino verso oriente o mezzo giorno, e difesi per quanto si può dalla tramontana. In due diversi tempi può farsi una tal piantagione: dalla metà di novembre a tutto dicembre se la terra è di sua natura asciutta, leggiera, e sciolta, in luogo temperato non esposto alla tramontana: e in tutto marzo nelle terre umide, forti, e molto sostanziose; e questa per il felice esito è la migliore stagione da piantare i mori. Sei mesi prima si scavano le fosse o buche, e queste larghe e fonde non meno di quattro piedi per ogni verso, le quali poi si fognano, acciocchè scolino le acque sotterranee. Che se non fosse possibile il cavare le acque senza grave spesa, e che la terra fosse naturalmente soda, e serrata da non trasugarle, si facciano le fosse larghe, e fonde almeno sei piedi, ponendovi in fondo maggior quantità di stipa, e sassi.

Dopo aver posti in fondo alle buche due buoni fasci di stipa o altro legname verde con sopra un piede di terra scelta, e quindi uno stajo e mezzo di concime mescolato un poco con la terra, e ammassato in mezzo della buca a guisa di piccolo monticello sopra del quale non più d'un piede a fondo si pone il gelso subito cavato dal vivajo con tutte le sue barbe staccate diligentemente, sane, e perfette, intrise nel solito sterco vaccino disfatto nell' acqua facendoli abbracciare il detto monticello con distenderle all' ingiù per il loro verso naturale, coprendole leggermente di terra scelta, e sopra un altro stajo di concime sparso per tutto, scosto però dal fusto un mezzo piede, e poscia si riempie di terra la buca senza niente calcarla. Deve ciò farsi in una gior-

giornata non molto rigida, e quando la terra non è troppo bagnata; subito piantato, si mozza all' altezza di sei in sette piedi, ricuoprendo il taglio con mestura da innesti, e fasciato il fusto di paglia, si ferma ad un palo fitto in terra.

Alla fine di maggio, o principio di giugno si levano tutti i rametti venuti per il fusto, lasciandone due soli i più robusti, vicini all' estremità di detto fusto, e situati uno a destra, e uno a sinistra, che se fossero venuti dalla medesima parte, se ne lasci uno solo. Passata poi la metà di novembre si scalzino all' intorno, finchè si trovino le barbe maestre, tagliando tutte quelle venute alla superficie, e si governino lontano un piede dal fusto, con concime sostanzioso, nel quale giova assai il mescolarvi delle vinacce, e delle fondate di vini, con avvertire che quello accosto alle barbe sia mescolato un poco con la terra, e rincalzati, si potino subito le prime sortite, tagliandole alla lunghezza di cinque o sei occhi, secondo la forza della pianta; con che gli occhi non guardino al di dentro, ma al di fuori, uno a destra, e l' altro a sinistra, perchè dovendosi formare la pianta con le sortite che escono da questi, vengano le rame in bella disposizione, ed in buon' ordine. Se in tale occasione se ne trovassero de' non attaccati, o de' patiti, con getti languidi, e di cattivo colore, si rigettino subito, ripiantandovene de' nuovi, mentre quelli non verrebbero mai a bene, e occuperebbero inutilmente il terreno.

Non ci lasciamo acciecare per i primi due o tre anni dal piccolo utile di poca foglia, come fanno alcuni; potando i mori dopo la metà di maggio; ma considerando il maggior utile successivo nel rilevargli bene da piccoli, si potino nel mese di novembre, e dicembre, finchè passati

fati

ſati i primi due o tre anni, e divenuti forti e vigoroſi, ſe ne colga la foglia, e allora ſi potino una volta ogni quattro o cinque anni, non tralaſciando però di viſitarli ogn'anno dopo colta la foglia, levando tutte le ſortite che foſſero venute contro l'ordine, e faceſſero confuſione, e quelle che aveſſero patito, ſtorte, o rotte per traſcuratezza di chi ha colta la foglia. Giunti i mori all' età di quattordici o quindici anni, praticano alcuni il potargli ogni due o tre anni con infinito loro pregiudizio, sì per la qualità, che per la quantità della foglia che ne ricavano; mentre il primo anno dopo potati ne fanno poca, e cattiva per eſser troppo tenera, ed il ſecondo in maggior copia, paſsabilmente buona; onde quando ſaranno della ſuddetta età, ſi potino ſolo una volta ogni ſette, otto, e anche più anni, diradando, e raccorciando i rami groſſi, e gli altri anni ſi puliſcano ſolamente, come s'è detto ſopra, dopo raccolta la foglia. Se con l'andar del tempo, o qualche gelſo col proſciugarſi de' rami, e con la foglia piccola, e ſtentata deſse ſegno d'eſſere illanguidito, e ſtracco, ſi diradino e accorcino le branche madri, che dalle nuove belliſſime ſortite ſe ne conoſcerà il buon effetto.

Siccome alla parola *Bacchi da Seta* ſi è parlato della qualità della foglia, e del coglierla, così termineremo queſt' articolo con avvertire che ſi fa gran danno a' mori nel torcere i rami giovani, e nel cogliere le foglie tenere nella cima de' rami nuovi, come pure nel ſalire ſopra quegl' alberi quando ſono bagnati.

GELSOMINO. Varie ſono le ſpezie di gelſomini che ſi coltivano ne' giardini.

Il gelſomino ordinario, il quale butta molti rami e foglie d'un verde pieno; i ſuoi fiori ſono

bianchi, e d' un odore assai delicato. Richiede terra magra, aria calda, ponendosi per lo più a spalliera a qualche muro esposto a levante, o mezzodì; si moltiplica in aprile con propagini, che s'attaccano facilmente, e può servire per inserirvi sopra a bietta, a occhio, e a corona quello di Catalogna, e quello del Gimè.

Il gelsomino di Catalogna fa i fiori bianchi con qualche macchia incarnatina al di sotto, e sono grandi il doppio di quelli ordinari, e d'un odore molto più acuto. Amano terra grassa, e macera, in luogo che guardi oriente, innaffiandoli spesso: S'innestano alla Luna mancante di marzo sopra il gelsomino ordinario: si potano ogn' anno tagliando i rami più vicino al tronco che sia possibile, senza lasciare alcun' occhio, mentre facendo altrimenti vanno presto a male; ogni tanto se gli scorciano le barbe, e nell' inverno essendo in terra si coprono con stoje; e se sono in vasi si ripongono come gli agrumi, dandogli qualche poca d'aria quando è temperata.

Il gelsomino di Spagna doppio del medesimo colore richiede l'istessa coltura.

Quello del Gimè, detto ancora Alessandrino, e siringa Arabica, è di fiore doppio, che nel fondo gialleggia. Vuole l' istessa servitù che quello di Catalogna, alla riserva che il primo e secondo anno si pota al più basso occhio, e gli altri tre anni lasciandoli più occhi, si lascia alzare ogn'anno un palmo, e così reso arbusto non s' alza di più.

Il giallo d'India (non parlando del giallo salvatico, che non è molto bello, e di pochissimo odore) è grande quasi quanto il Catalogno, e di gratissimo odore. Per moltiplicarlo si sceglie una verghella diritta e vigorosa delle più basse, e senza staccarla dalla pianta, discosto dal tron-

co

co un dito se gli fa un taglio dalla parte di fuori per traverso all'insù fino alla midolla, e allargata l'apertura vi si frappone una piccola pietruzza, ricoprendo la tagliatura con un poca di creta bagnata; quindi con rottami o altro sassi intorno all'orlo del vaso un argine, affinchè vi si sostenga la terra che vi si pone per ricoprire il taglio; e finalmente innaffiata, s'espone al Sole in luogo difeso dalla tramontana, temendo assai il freddo, che passato l'anno avrà cacciate le barbe, e si potrà recidere dal tronco per trapiantarla in altro vaso.

L'Indico rosso serve di vago adornamento ne' giardini, facendo molti fiori rossi, ma di niun' odore. Si moltiplica con rami propaginati, e qualunque poca di radica che resti in terra ripullula. Richiede terreno grasso, e macero; ogni sera l'estate s'innaffia abbondantemente, e vi si pongono delle pergolette, alle quali possa attaccarsi.

GENNAJO. *Vedi* i lavori da farsi in questo mese alla parola *ANNO*.

GENZIANA. Erba, la cui radica è uno de' principali rimedj contro il morso de' cani rabbiosi, usandosi nella seguente maniera. Secca, e ridotta in minutissima polvere, un cucchiajo di questa, e due di polvere di granchi di fiume, non di valle, nè di gamberi, i quali con sermenti di vite s'abbruciano, o meglio in una padella si cuocono tanto da poterli facilmente pestandoli ridurre in polvere, e poste queste polveri in un mezzo bicchiere di vino, si dia per quattro giorni continui al paziente subito che sarà stato morso; che se si indugiasse qualche giorno, va in tal caso cresciuta la dose e il tempo di detta bevanda secondo che si sarà tardato: è però bene esser solleciti, poichè quanto più il ve-

leno s'insinua nel corpo, tanto più difficilmente esce, e quando il paziente comincia ad avere orrore all'acqua, non v'è più rimedio, secondo il sentimento comune. E' importante ancora il far tosto escire il sangue dalla piaga, ponendovi una ventosa con molto fuoco, la quale ne attragga col sangue la malignità.

GERME. Dicesi l'umore oleaginoso, che è nel seme della pianta, che gli serve di nudrimento ne' primi giorni che si semina, fino a che non sia alimentato dalla terra istessa. *Vedi VEGETAZIONE*, e *SUGO NUTRITIVO*.

GHIAGGIUOLO, detto anche *ireos*, e *iride*. Pianta nota, le cui barbe secche sono odorifere, e fa i fiori per lo più paonazzi, sebbene ve ne sono ancora de' bianchi, e de' gialli, alcuni de' quali vengono in aprile, altri in maggio, e mutano di colore, e di figura. Si moltiplica per ornamento de' giardini con rampolli staccati dalle barbe, quando i gambi sono secchi, e vuole una terra leggiera. La buona radice del ghiaggiuolo dev'esser bianca, grossa come il pollice, ben nudrita, d'un odore di viola mammola, e di sapore amaro, detta dagli Oltramontani *iride di Firenze* dal luogo di dove la ricevono. Essa è calida, ed incisiva; si usa nelle affezioni polmonari, nella tosse, asma, dolor di corpo de' ragazzi, e corregge tenendola in bocca il puzzore del fiato. *Vedi IRIDE*.

GHIANDA. E' il frutto della quercia, della rovere, del faggio, del leccio, del sughero, e serve a nudrire i majali l'inverno, e pestata si dà anche a' polli. Quella di quercia è molto meglio, più dolce, ingrassa, e fa meglio carne dell' altre.

GIACINTI. Il giacinto è una pianta bulbosa, della quale ve n'è di più sorte; veggasi

Tour.

Tournefort, che ne novera fino al numero di 63. e tutte diversificano nel colore de' fiori o scempi, o doppi, che a guisa di calicetti escono dallo stelo attaccati ciascuno ad un piccolo gambo. Gli orientali sono i più stimati da' fioristi, soprattutto quando sono doppi, e d'un colore azzurro, o di porcellana. I giacinti venuti dall' Indie sono due: il primo chiamato stellato polianto, e del perù, produce in cima una grossa spiga composta di molte boccie, le quali aprendosi formano un mazzo di diverse stelle bianche, e azzurre: il secondo, detto tuberoso, e asfodolo Indiano, è composto di più gambi, i quali sostengono in cima de' fiori bianchi di piacevole odore, ma che per la sua acutezza è a molti offensivo alla testa, e che non fioriscono se non quattro, o sei per volta, ed hanno la figura e bianchezza de' giacinti orientali. Amano tutti i giacinti luogo solatìo, e solo lo richiedono ombratile il tardivo, il cappellino scolorito di Spagna, lo stellato polianto, ed il verde doppio, che esposto al Sole scolorisce a segno di divenir cenerino. Il cilestro poliante vuole terra nuova e magra; e buona e robusta la ricercano il cipressino, il belgisi bianco, turchino, e incarnatino, il tardivo, e il cappellino scolorito di Spagna; grassa e macera il tuberoso, il quale viene meglio solo ne' vasi, che nell' ajette, e tutti gli altri da erbaggi. Si propagano queste piante con i moltiplici che gettano le cipolle, i quali si staccano nel cavarle di terra: gli Olandesi però praticano il seminarli, perchè in tal forma si procurano infinite varietà de' fiori medesimi, quantunque lungo tempo vi voglia prima che queste piante giungano alla loro perfezione. La semina dovrebbe farsi sul pricipio d'agosto in vasi di terra fresca, leggiera, e un poco renosa, ponendoli in luogo che godano il Sole della mattina, e alla

metà di settembre in situazione più calda, con riporgli alla fine d'ottobre, per cavargli fuori a marzo. *Vedi FIORE*, ove si sono date varie regole per la semina de' fiori.

GIARDINIERE. E' un uomo incaricato della coltura del giardino, il quale dev'essere d'una giusta età, robusto, sollecito, diligente, attivo, industrioso, che abbia la cognizione de' quattro venti principali; per far la scelta del sito adattato a ciascuna pianta; che sappia scompartir con simetria l'ajette ne' quadrati, e dare una vaga forma al giardino, adornandolo secondo le stagioni; finalmente che sappia l'arte di potar alberi, e in questo si ricerca il maggior discernimento, e s'intenda d'ogni sorta di piante, frutti, semi, e cipolle, per farne le piantate in tempo proprio.

GIARDINO. La migliore esposizione del giardino è il mezzodì, massime se è in terreno forte e grosso, e conseguentemente umido, conservandosi nell'inverno le piante, e i frutti, e tutto vi viene anticipatamente; indi il levante, se la terra è leggiera, poichè il Sole nel levarsi, tramandandovi i suoi raggi dilegua le nebbie, e le brine.

Trattandosi d'un giardino di delizia, per quanto il terreno lo permette, dev'esser più lungo che largo, e che formi un quadrato lungo una volta e mezzo circa quanto è la larghezza, richiedendo però il buon gusto che l'estensione sia proporzionata alla grandezza della casa. Dalla casa al piano del giardino dovrebb' esservi una calata almeno di tre passi, che renderà l'abitazione più asciutta, e all'entrar nel giardino riescirà la prospettiva più estesa. La prima cosa che dee presentarsi all'occhio dovrebb'essere un ripiano d'erba fina della larghezza della faccia-

ta

ta della fabbrica, contornato d'un marciapiede fatto di ghiaja di diversi colori scompartiti con arte, e disegno, e lateralmente a questo le sue ajette larghe tre o quattro piedi per porvi i fiori, dietro a'quali si ricerca un vaghissimo prospetto di verzura fatta d'arbusti a guisa di siepe mantenuta col taglio in un' artificiosa piacevol figura, e scompartita da muri ben fabbricati, e dipinti. I piccoli boschetti, deliziosa parte d'un giardino, non devono esser di soverchio vicini al casamento, nè coprire i più piacevoli colpi d'occhio. Le palizzate, i lavori fatti di verzura, i viali coperti e scoperti, le fontane, e scherzi d'acqua, le statue, e simili, distribuite con simetria adeguata alla struttura del giardino, rendono sempre vaga, e dilettevole la vista. Va inoltre scansata una troppo grande uniformità, e a tal'effetto si diversificano le prospettive, affinchè l'occhio dello spettatore resti pago, e contento, senza trovarvi difetto che lo ferisca, e sia piacevolmente sorpreso quando da un luogo passa ad un'altro; e perciò non si lascia totalmente scoperto il giardino, perchè non si veda tutta in un colpo la sua estensione, ma per fare all'occhio un gradevole inganno, s'impedisce la vista in certe parti con de'boschetti, e gabinetti di verzura, adorni di fontane e statue, mentre piace più, all'escire d'un boschetto, o d'una palizzata, lo scoprire tutto ad un tratto un piano esteso quando non s'aspetta, di quello che se all'ingresso del giardino si vedesse tutta la sua estensione. Questo frequentemente si pratica ancora per correggere un eccessiva lunghezza del giardino, dividendolo in tre quadrati lunghi, nel primo de'quali si fa un parterre, nel secoudo un boschetto, e nell'ultimo si pongono dell'erbe. Se la figura è triangolare,

 se

se gli dà un apparenza di simetria, terminando il parterre con due palizzate, una delle quali sarà seguitata da un boschetto diviso da più viali, e l' altra servirà a nascondere il muro che avrà dietro: in questo caso per non lasciar per se le capopunte, se ne farà un' orto, un piantonajo, o vi si porranno i letami, e vi si faranno i letti da far venire diverse piante. L' acqua è certamente necessaria in un giardino, o almeno che non sia molto scomoda per poterlo innaffiare, e il suolo dee avere un poco di pendìo per lo scolo della piovana. I quadrati, e i viali si regolano secondo l' estensione del terreno; per lo più si fanno tre viali da capo a fondo del giardino, e quello di mezzo in faccia al corpo della casa, scoperto, e più grande degli altri che restano dalle parti laterali, interrompendone la lunghezza con altri viali a traverso. *Vedi* le diverse forme alla parola *VIALE*. Si può aprire la muraglia in fondo di questi viali, quando però si scopra il prospetto d' un avvenente campagna. Finalmente tutte le differenti parti d' un giardino devono aver rapporto, e collegare fra di loro, affine che facciano de' colpi d' occhio, delle diritture, e che diano ad un giardino l' aria di grande, e magnifico.

GICHERO. Pianta che cresce ne' luoghi ombrosi, e grassi, le cui foglie sono macchiate bianche, e nere. La radica è d' una grande acrimonia; si fà seccare prima d' usarla: è incisiva, purgante, e s' adopra in polvere per l' asma, idropisìa, malinconìa ipocondrica, e se ne dà un mezzo grosso fino ad un grosso: è buona per l' ernie, e pulisce nelle ostruzioni di viscere.

GIGLIO. Pianta prodotta da bulbo coperto di molte tuniche strette, a scaglie: differisce la sua spezie secondo il diverso colore de' fiori, essendovi

dovi il martagone, detto giglio ſilveſtre bianco, leonato, o roſſiccio; il miniato, quel di Pomponio, ma di cattivo odore, il roſſo, il vermiglio, il rancio con linee di color foſco, il bianco chiamato giglio della Madonna, o di S. Antonio di Padova. Richiedono tutti terra buona, leggiera, mediocremente eſpoſta al Sole, e pongonſi alla profondità d'un palmo, e ad ugual diſtanza: fioriſcono in maggio ſopra gambi alti tre o quattro piedi, e ſono d'un grande ornamento ne' contorni de' parterri de' giardini. Si cavano di terra dopo fioriti ſolo per iſgravarli della ſoverchia figliolanza, con la quale ſi moltiplicano, e ſubito ſi ripiantano. Molte ſono le virtù del giglio: la radice peſta con ſugna vecchia di porco, applicata per tre giorni continui tira fuori i calli che ſono lunghi e acuti; fa rinaſcere i cappelli caduti; bevuta con vino caccia per di ſotto il ſangue rappreſo ſtravenato; arroſtita e trita in olio roſato, è buona alle ſcottature, mollifica le durezze nelle parti naturali delle donne, provoca i meſtrui, e cicatrizza l'ulcere. Vedi il *Mattiolo*.

GINEPRO. Albero ſpinoſo, ſempre verde, di foglie piccole, ſtrette e pungenti, che fa le coccole tonde, in principio verdi, poi nere, odoroſe, buone a rompere la cattiva aria, bruciandole; ſono ſane, e ſe ne fa una bevanda ſtomacale. Il ginepro gode de' monti, e luoghi ſaſſoſi, eſpoſti al vento; viene ancor nel piano traſportandovelo con le radiche giovaniſſimo, non più alto di mezzo palmo, e tenendolo baſſo ſe ne poſſono fare delle folte, e pungenti ſiepi. Il ſuo legno è di lunga durata, e i pali per le viti fatte di queſto ſi conſervano più di qualunque altro: le botti di ginepro aggiungono forza, e rendono incorruttibile l'aceto.

Le

Le coccole rosse vengono assai più grosse, ma le nere però sono le migliori, e più spiritose. La sua principal virtù è d'incitar l'orina, il sudore, e le purghe alle donne; rimediare a' mali di testa, di nervi, di petto, di flati, ostruzione di milza, paralisia, tremor di nervi, contro l'aria cattiva, la peste, e le febbri: si colgono ben fatte e mature, e la loro decozione è buona ancora contro la sciatica.

GINESTRA. Pianta che cresce ne' boschi, e nelle macchie, e getta gran quantità di fila appuntate simili a' giunchi. Il fiore che viene in giugno è giallo, e il seme è simile alle lenti in baccelli, i quali si possono far mangiare al bestiame dopo secchi: l'uno e l'altro sono purganti. La ginestra si adopera per scaldare il forno, coprire pagliai ec.

Ne' giardini si coltiva la ginestra dal fiore bianco, che viene dal seme, il quale per esser difficoltoso a nascere, si tiene prima di piantarlo otto o dieci giorni in molle dopo avergli col coltello rotta la scorza. Vuole luogo mediocremente solatìo, terreno da erbaggi, ed essere innaffiata ne' gran caldi.

GIOGO. Strumento di legno, col quale si congiungono, e accoppiano insieme i buoi al lavoro.

GIOVENCA. E' il nome che si dà ad una vacca giovane, dacchè è nata fino a tre anni, e fino a che non è andata a toro.

GIRASOLE. Pianta nota, detta così dal voltarsi il suo fiore sempre verso l'occhio del Sole. Questi è un fiore grosso, molto ampio, di color giallo, di figura orbiculare, e composto d'un ammasso di fiori, sostenuto sopra un gambo di dieci o dodici piedi, con delle foglie larghe attaccate a lunghi gambi: viene dal seme, ricerca posto solatìo, e terreno grasso.

GIT-

GITTAJONE, *gitterone*, *git*. E' un feme nero e quafi triangolare, la cui erba nafce tra 'l grano, la fpelda, e tra la fegale, i fuoi fufti fono fottili, lunghi due palmi, o più, e fa i fiori roffi a guifa di campanelle. Quefto feme prefo in bevanda, ammazza i vermi, provoca le purghe delle donne, e l'orina: la farina mefcolata con mele, e applicata, toglie le lentiggini, e le macchie della pelle, e incorporata con gli unguenti guarifce le fiftole, e arrefta il fangue.

GIUGGIOLO. Albero che fa le giuggiole, le quali raffomigliano affai alle corniole, ma fono un poco più groffe, e d'un roffo fcuro, ed hanno un nocciolo come l'oliva. Vuole luogo affai caldo, difefo dal freddo, non fi pota mai, e folo fe gli lavora attorno il terreno, dandogli del concio di bue. Viene da rami sbarbati, che pullulano al piede, e fi moltiplica ancora piantando i noccioli, dopo averli fpaccato un poco il legno, in vafi di fottiliffima terra, tenendoli nell'inverno al coperto difefi dalle brine, e geli, con darli qualche poca d'aria fecondo la ftagione, e con innaffiarli di tanto in tanto, con cautela però dopo che avranno gettate via le foglie; e quando la primavera è già avanzata, s'efpongono all'aria fotto l'ombra di qualche fiepe, lafciandoveli ftare fino all'ottobre, e allora di nuovo fi pongono al coperto. Nel feguente mefe di marzo, prima che gettino il tallo, fi trapiantano in altri vafi di fottilifsima terra, e innaffiati, e tenuti all'ombra, finchè abbiano affodate le loro radici; nel mefe poi di maggio s'efpongono liberamente all'aria aperta. Per quattro anni fa d'uopo tenere al coperto nell'inverno quefte pianterelle, paffati i quali potrannofi trapiantare in terra allo fcoperto fenza timore dell'ingurie dell'aria. S'inferice il giuggiolo in

fe

ſe ſteſſo a bietta, ma perchè non traligna molto, ſeminato poco s'uſa d'incalmarlo. Creſce adagio, ed il ſuo legno è forte, di color roſſo, e buono a molti lavori. La decozione di giuggiole è pettorale.

GIUGNO. *Vedi* i lavori di queſto meſe alla parola *ANNO*.

GIONCATE. Sono formaggi di latte rappreſo di freſco, che ſi rompe, e ſi pone ſenza pigiare in de' caneſtrelli di giunchi a ſcolare il ſiero.

GIUNCHI. Sono gambi verdi, tondi, o a lama di ſpada, che non hanno ne' rami, nè foglie, e naſcono o dentro o intorno all'acque. Si tagliano come le canne in una bella giornata, e laſciandoli ſtare nell'iſteſſo paſto per tre o quattro giorni affine che ſi ſecchino, ſi adoprano poi per legar viti o altro, per far coperte, ſtoje, e ſporte. Il ſeme abbruſtolito, e bevuto nel vino melato con dell'acqua, riſerra il ventre, ferma i fluſſi bianchi delle donne.

I giunchi marini ſono una ſpezie di fieno, il di cui gambo è duro, e il fiore gialliccio, che compariſce nel rigor del verno, vengono naturalmente nelle terre magre, nelle pianure diſabitate, o ſterili. La parte del giunco nata l'ultima, o ſiano le punte più tenere, peſtate, ſono un buon nudrimento per le beſtie, cioè cavalli, buoi, vacche, e pecore, che le fa abbondare in latte: il reſto del giunco ſerve ad altri uſi, come di ſcaldare il forno. Queſta pianta laſciandola tre anni ſenza tagliare, diviene groſſa come il pollice: dove ſe ne fa uſo gli tagliano verdi e teneri quattro o cinque volte l'anno. Si ſparge il ſeme, che è nero, e aſſai minuto; nel meſe di marzo meſcolato con qualche altro piccolo ſeme, e ſi raccolgono il meſe d'agoſto ſeguente: facendone la ſementa in terreni buoni, e meglio

no'

ne' freddi che ne' caldi, vengono assai migliori, delicati, e nodritivi più ancora del fieno.

GIUNCHIGLIA. Pianta che produce quattro o cinque fiori in cima allo stelo, fiorisce in marzo, e ve ne sono diverse sorte, sì scempie che doppie, di colore o giallo, o bianco, o verde. Si coltivano in sito non molto solatìo, tre dita a fondo nel terreno, e altrettanto distanti, innaffiandole quando la terra è risecca, e passati i tre anni al mese di settembre si levano di terra per staccarne il moltiplico, e subito si ripiantano.

GOBBO. Pianta del carciofo ricoricata. *Vedi CARCIOFO, CARDO DI CARCIOFO.*

GRAMIGNA. Erba che cresce, e si distende molto a fior di terra, sopratutto ne' luoghi aridi, e renosi. La sua radica è d'un grand'uso nelle decozioni; dev'esser grossa, ben nudrita, bianca, fresca, colta in maggio o settembre, ed è rinfrescante, e apritiva. La gramigna è un nudrimento molto buono per i cavalli, che gli rinfresca, e quando si vogliono purgare, si mettono a gramigna prima di cavargli sangue. Quest' erba cresce anche ne' luoghi colti, ed è di gran pregiudizio, onde conviene estirparla sbarbandola: i molti lavori conferiscono perchè non vi torni.

GRAMOLA, *maciulla*. Strumento di due legni, l'uno de' quali ha un canale, nel quale entra l'altro, e con esso si dirompe il lino, e la canapa per nettarla dalla materia legnosa.

GRANAJO. Luogo destinato a serrar le biade; dev'esser fatto in alto, con il pavimento bene ammattonato, e tutto stuccato, situato in luogo arioso, con le finestre voltate per quanto si può dalla parte onde viene il vento di tramontana, o almeno di levante, con delle aperture o

sfia-

sfiatatoj in alto, affinchè esali il calor delle biade; così i più alti granai sono i migliori, e non vanno fatti al disopra delle cantine, tinaje, stalle, o scuderie, perchè i grani vi prendono cattivo odore.

M. du Hamel nel Trattato della Conservazione de' grani, anche in questa parte fa prova del suo talento con l'invenzione d'una macchina, o sia granajo di conserva, del quale dà diverse descrizioni d'ogni grandezza, da quello che è sufficiente per il mantenimento d'una famiglia, fino a quello che bisognerebbe per la provvisione d'una intiera Città. Ecco l'idea che dà d'un granajo di mediocre grandezza per un fittuario o padrone d'una terra di qualche estensione, e da poter contenere mille piedi cubici di grano, per conservare il quale, secondo l'uso consueto, vi vorrebbe un granajo di cinquata piedi lungo, e diciannove largo.

Il granajo del quale quì si tratta, dev' esser fatto presso a poco come un gran cassone largo per ogni parte tredici piedi, e sei alto. Questa cassa è fatta d'asse grosse due pollici e mezzo, ben unite una con l'altra, ritenute e forzate insieme da quattro correnti quadri, posti alle quattro cantonate, ne' quali sono incanalate l'asse, e fermate da arpioni, e bandelle. L'asse che formano il fondo sono incanalate e sorrette da correnti o legni quadrati, e posti immediatamente sotto detto fondo, per poter sostenere il carico del grano. In diversi luoghi del coperchio, che pure è d'asse con traverse, vi si fanno cinque o sei aperture tonde di quattro in cinque pollici di diametro: le quali servono per lasciar uscire l'aria quando s'adoprano i soffietti, fuori della quale occasione si tengono esattamente chiuse, perchè non v'entri qualche animale. Al di sopra, cioè a di-

a dire, scosto quattro o cinque pollici dal fondo della cassa, vi si fa un altro fondo di verghe di ferro, le quali s'incrociano ad angoli retti e formano una specie di graticola; sopra le verghe di ferro che restano al di sopra dell'altre, si legano con giunchi delle assicelle, come se si volesse fare un' impalcato di soffitta, e si stende sopra queste assicelle per tutta l' estensione della cassa una tela di crino, simile a quella, che nel far la birra si servono per asciugar l'orzo, e quindi vi si vota il grano. Per rinfrescare il grano con rinnovargli l'aria, si pone poco distante un gran mantice, o due mediocri, il cannone o porta vento de' quali entra per un' apertura nel fondo di detta cassa, cioè fra 'l piano d' asse, e quello di verghe di ferro. Questi mantici sono mossi da un cavallo, o anche da un asino che fa girare un ordingo, il quale è composto d' uno stile grosso rotondo posto verticalmente, al centro del quale v' è fissa per piano una stanga lunga nove in dieci piedi che serve per sostenere il bilancino, al quale è attaccato il cavallo, o asino. Girando lo stile, gira ancora una piccola rota posta orizontalmente, intorno alla quale sono quarant'otto denti, che ingranano in un rocchetto, che fa girare una maniglia, e questa alza la parte movibile del mantice. Tutti questi pezzi sono fermati con correnti per lo lungo e per il traverso, che tengono fissi i soffietti, essendo ciò necessario; e in questa guisa prendendo i mantici l' aria di fuori, la mandano tra' due fondi del granajo. Ventilando il grano s'aprono le buche che sono nel coperchio, e l' aria attraversa con tal forza il grano, che fa escire da quelle buche della polvere, e solleva de' granelli fino ad un piede d' altezza, almeno con il soffietto di *M. Hales*, del quale ne fa *M. du Hamel* la descrizione. Del rima-

manente per afficurarfi fe l'aria de' mantici fcorre tutta l'eftenfione della caffa, e attraverfa bene il grano, bafta mettere fopra le aperture del coperchio della tela, la quale s' alzerà tanto più, quanto l'aria ne fortirà in maggiore abbondanza.

GRANATO. *Vedi MELAGRANO.*

GRANDIGLIA, *Fior della Paffione*, del quale fu cantato;

Fiore, anzi libro, ove Gesù trafitto,
Con ftrane note il fuo martirio ha fcritto.

Quefto fiore vuole luogo molto caldo, terra graffa, e macera, abbondantemente adacquata: fi pone tanto ne' vafi, che nell' ajette, e quando comincia a germogliare, gli fi fanno dell' incannucciate alle quali poffa aggrapparfi.

GRANO. Il migliore è pefante, fodo, maturo, nè troppo vecchio, nè troppo giovine; dev' effer fecco, e confervare nel tempo fteffo una fpecie di frefchezza. Gl' intelligenti vogliono che il grano fia di buccia lifcia, che il colore fia d'un giallo chiaro, e brillante, perchè fe è d'un bianco fucido lo giudicano ftato bagnato, e fe d'un giallo pieno lo dicono ghiacciato, ma queft' ultimo difetto non è tanto confiderabile, poichè il grano ghiacciato germoglia molto bene, fa buona farina, e buon pane: *M. du Hamel* crede però che la farina di quefto grano, impaftandola, non riceva tant' acqua, quanto quella del grano perfetto. Le annate troppo umide fono contrarie al grano, mentre gli anni afciutti lo rendono magro, e rifecco, e gli umidi lo fanne ingroffare, e di pefo, ma l' acqua che vi s'introduce gli toglie la forza, e lo fa fpeffo germogliare; così gli anni troppo afciutti dimi-

diminuiscono la quantità, ma non pregiudicano alla qualità, e gli anni troppo umidi rendono danno alla qualità, e non alla quantità. Questa differenza di grano, e altre biade venute in tempo secco, o umido, si conosce dalla maggiore o minor' acqua che riceve la farina nell' impastarla.

Stimo inutile il ripeter quì quali siano i lavori che si fanno alle terre lasciate in riposo per seminarvi il grano l' anno dopo, parlandone alla parola *LAVORI*; come pure alla parola *ARARE*, ho riportato per mezzo di quali preparazioni possa ricavarsi ogni anno da un terreno istesso una buona raccolta di grano, secondo che vien praticato nelle pianure della Toscana. Darò bensì un breve e succinto ragguaglio del metodo di *M. du Hamel*, poichè dipendendo tutti i vantaggi di esso dalle preparazioni, e lavori che si fanno al terreno, e dalla distanza con cui si sparge il seme, quantunque abbia tralasciato il seminatore, e coltivatore di detto Autore, ciò non ostante, senza l' uso ancora di tali strumenti, potrà servire di lume e regola per profittare delle medesime utilità *Vedi* altra simil descrizione alla parola *LAVORI*.

Dovendosi formare le porche in quella parte del campo ove sono i solchi vecchi, si approfondano primieramente questi, acciocchè le barbe del grano trovino sotto di se maggior quantità di terra smossa; quindi disfacendo le porche vecchie, e fomandovi sopra i nuovi solchi, si vengono con questo lavoro a riempire i primi, e così si distribuisce il campo a porche larghe cinque piedi, e con passarvi poscia due volte l' erpice per lo stesso verso, si stritolano tutte le zolle, osservando però di far andar le bestie ne' solchi.

Essendo così preparata la terra, si possono seminare tre filari di grano per porca, e quattro

ancora nelle terre buone, che non sono soggette a produrre erbe triste, a sette o otto pollici di distanza un filare dall'altro, con la maggior ugualità possibile, e i granelli ne' filari a cinque o sei pollici discosti l'uno dall'altro; in questa guisa occuperanno i filari circa due piedi nel mezzo della porca, e lateralmente ad essi vi rimarrà da ciascuna parte fino al solco circa un piede e mezzo di detta porca non seminata, e che nominerò spazj vuoti. *Vedi Seminare.*

Allorchè il grano ha buttate quattro o cinque foglie, si fermano due piccoli solchi negli spazj vuoti di ciascuna porca, non troppo accosto a' filari del grano, acciocchè scolino le acque, e con questo lavoro d'inverno si somministra vigore alle giovani pianterelle. Passati i gran freddi si fa un secondo lavoro, approfondando il solco di mezzo, e così si riempiono i piccoli solchi fatti prima dell'inverno, e si getta la terra a ridosso de' filari del grano, il quale diviene d'un verde pieno, butta gran foglie, molti talli, ed assai più ancora profitterà se nel fare un tal lavoro si spargerà del concio vicino alla superficie della terra. Molti sono i lavori che secondo le circostanze si fanno dalla primavera fino alla raccolta, come quando la terra è magra, e produce molt'erbe, o che è indurita, bisogna allora lavorarla a fondo vicino alle piante finchè sono piccole, ma non in tempo che sia molto umida, massime nelle terre forti. Due lavori però sono necessarj; uno quando il grano tallisce, e questo fa che ciascun tallo produca una spiga; l'altro quando è in spiga e si forma il granello, acciocchè vengano le spighe lunghe piene di granella ben nudrite, ed in questi lavori si va sempre crescendo il solco di mezzo, rivoltando la terra dalla parte de' filari del grano.

Da

Da questa maniera di coltivare il grano, oltre il potersi ogn'anno seminare un' istesso terreno, molti sono i vantaggi che se ne ricavano sì per la qualità che per la quantità della raccolta, e siccome questi possono rilevarsi dalle diverse sperienze inserite dall' Autore nella di lui eccellente opera, così tralascerò per brevità di quì riferirgli, parendomi bastante la sola asserzione di sì grand'uomo, qual'è *M. du Hamel*, per indurre qualunque coltivatorre a adattare per quanto è possibile il proprio uso di coltivare il grano al di lui sistema *Vedi BIADE*.

GRANO SEGALATO. Biada mescolata di grano e segale; richiede una terra mediocre, nè troppo forte, nè troppo magra; e la coltura istessa dell' altro grano.

GRANO DI SMIRNE. E' una particolar qualità che produce spighe grossissime con altre più piccole laterali nel fusto e gambo medesimo. Questa spezie di grano più grossa dell'altro richiede una buona terra, grassa, e vuole maggior nudrimento; però conviene concimare e governare abbondantemente queste piante, seminandole assai rade, e lavorandole attorno al fusto, altrimenti producono una miserabile spiga niente più grossa dell' altro grano.

GRANO SARACINO. Quest'è una spezie di grano che può seminarsi dalla primavera fino all' autunno in qualunque sorta di terra, ponendolo non molto a fondo; e siccome presto germoglia, e viene a perfezione, così se ne possano fare in detto tempo due e anche tre raccolte in un medesimo terreno. Getta un gambo tondo alto un piede e mezzo circa, il quale si divide in molti rami guarniti di foglie tonde in principio, e che poi prendono delle figure angolari: i fiori, che sono bianchi e rossicci, hanno

dentro di se i granelli del grano di figura triangolare, i quali dimostrano d'esser maturi in grado di raccoglierfi, allorchè seccandosi i fiori si vede la scorza, di chiara che era, esser divenuta scura. Si batte come l'altro grano, ed oltre il darsi alle bestie, si può ancora macinare, farne uso come dell'altre biade, nel qual caso si bagna un poco, e facendo così la semola più larga, se ne cava la farina della sua natural bianchezza, senza che si mescoli con il nero della scorza. Lo strame è molto buono per le vacche.

GRAN TURCO. *Vedi FORMENTONE.*

GRANO VECCIATO. E'il grano che si semina mescolato con delle veccie.

GREGGE. Intendesi una quantità di bestiame minuto, come pecore, capre, e simili.

GRIBURI'. Spezie di piccolo scarafaggio del color della terra, che nell'inverno stà sotterra attaccato alle viti, e rodendone le radici più tenere le fa spesso morire. Il maggio esce di terra, va sulle foglie, delle quali si pasce, trafora i germogli, e l'uva ancora quando s'ingrossa. Getta le sue uova, dalle quali nasce un'infinità di vermi, i quali, dopo rovinata l'uva verso il tempo della vendemmia, cercano un rifugio per cangiarsi in farfalle, e quindi in griburì. Si può distruggere quest'insetto prima che getti le uova seminando quà e là per la vigna delle fave in quantità, poichè abbandonando la vite, anderà cercando questo nuovo fogliame a lui più gradito; allora tagliate gentilmente con la forbice queste piante, per timore che svellendole non se ne fuggano, e trasportate altrove si bruciano unitamente agl'insetti ivi annidati. Quando hanno gettate l'uova, e che tutti i nuovi vermi satolli d'uva cercano di rifugiarsi, pongasi a piè

della

della vite, o in varj luoghi de' monti di letame, che ricoverandovisi questi, e molt' altri insetti nell' inverno, si distruggeranno tutti attaccando fuoco a questo letame, le di cui ceneri saranno un buon governo per la vigna.

GUADO. Qualità di pianta la quale viene dal seme, e si coltiva a motivo delle sue foglie, essendo d'un grand' uso nella tintura per fare un bel turchino. Le migliori terre per seminare il guado sono i campi vicino alla casa per essere ordinariamente i più ingrassati. Si deve primieramente spargere del concio sopra il terreno, vangarlo, e distribuirlo a porche larghe tre piedi, pareggiandole con il rastello: seminare il guado nel mese di febbrajo, con preferire il seme violetto, perchè il guado che produce ha le foglie liscie, e unite, dovecchè il seme giallo le produce vellutate, per il qual motivo si caricano di polvere. Il seme di sparge molto fitto sulle porche, e si ricuopre con il rastrello, sarchiandolo quando comincia a nascere, con sbarbare tutte l'altre erbe. Le foglie che getta il guado sono lunghe circa un piede, e larghe sei pollici; queste divengono perfette verso S. Giovanni, conoscendosi dall' ingiallire che fanno, allora si colgono impugnandole vicino a terra, e torcendole si staccano. Una seconda raccolta si fa in luglio, una terza in agosto, una quarta alla fine di settembre, e l'ultima finalmente verso S. Martino, sarchiandolo sempre dopo ciascuna raccolta. Per averne il seme si lascia una delle due ultime raccolte; crescono allora de' fusti alti quattro in cinque piedi, buttando de' fiori gialli, il di cui seme divien maturo nel giugno nell' anno seguente. Il guado si deve cogliere per un tempo sereno, e dopo l' ultima raccolta si lavora la terra preparandola per il nuovo guado, o per altre bia-

de

de se si vuole. Colte le foglie del guado, si trasportano al frantojo, che è fatto come quello da olio, e quivi ridotte in pasta, se ne fanno di questa pasta fuori del frantojo delle masse, pigiandola con le mani e con i piedi, e battendola, acciocchè il vento non la trasporti. Quindici giorni dopo si apre la massa, e si maneggia fra le mani, mescolando con l'interno la crosta che s'era formata sopra, poscia se ne fanno delle palle ben serrate di tre in quattr' oncie l'una. Le foglie di guado applicate risolvono le posteme: la sua decozione fatta nel vino, e bevuta guarisce le durezze della milza.

GUAIME. Si chiama così l'erba che ributta ne' prati, e ne' campi qualche tempo dopo la segatura. I guaimi sono buoni, e abbondanti quando l'estate è stata piovosa; si segano ne' prati alla metà di settembre, dopo di che vi si può condurre il bestiame per il rimanente dell'autunno, e nell'inverno fino a marzo che l'erba ricomincia a spuntare.



Fine del Tomo Primo.

NOI

NOI RIFORMATORI

Dello Studio di Padova.

AVendo veduto per la Fede di Revisione, & Approvazione del *P. F. Filippo Rosa Lanzi* Inquisitor General del Santo Officio di Venezia nel Libro intitolato *La Coltivazione Italiana, o sia Dizionario d' agricoltura. Tomi 2. ec. M. S.* non v'esser cosa alcuna contro la Santa Fede Cattolica, e parimente per Attestato del Segretario Nostro, niente contro Principi, e buoni costumi concediamo Licenza *a Francesco Sansoni* Stampator *di Venezia*, che possi essere stampato, osservando gli ordini in materia di stampe, e presentando le solite Copie alle Pubbliche Librarie di Venezia, e di Padova.

Dat. li 23. Marzo 1771.

(Sebastian Zustinian Rif.

(Andrea Tron Cav. Rif.

(Sebastian Foscarini Cav. Rif.

Registrato in Libro a Carte 61 al Num. 495.

Daviddc Marchesini Seg.

Addì 10. Aprile 1771. Registrato nel Mag. Eccell. contro la Bestemmia in Libro a Carte 17.

Andrea Grattarol Seg.



